DOMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET

BROODBAKMACHINE
MACHINE A PAIN
BROTBACKMASCHINE
BREAD MAKER



B3955

PRODUCT OF LINEA 2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop.
Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie is alleen van toepassing als het garantiebewijs is afgestempeld en ondertekend is door de winkelier op het moment van aankoop. Alle onderdelen, zoals borstels en batterijen, welke aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat.
Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie.
La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie ne sera valable que si la date d'achat ainsi que le cachet et la signature du magasin figurent sur la carte de garantie. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, comme p.ex. des brosses et de iles, ne sont pas sous garantie.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijärigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstuktionsfehler zurück-zuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Raparatur von einer dritten Partei zurückzuführen
sind. Die Garantie gilt nur, wen der Garantieschein beim Kauf vom Einzelhändler abgestempelt und unterschrieben worden ist. Alle Teile, wie Bürsten und Baterien, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures which are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The warranty will only be valid if the warranty application has been completed by the dealer at the time of purchase. All parts, such as brushes and batteries, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

Type nr. Apparaat
N° de modèle de l'appareil **B3955**
Type nr des Gerätes
Type nr. of appliance

Naam
Nom ....
Name
Name

Adres
Adresse ....
Adresse
Address

Aankoopdatum
Date d'achat ....
Kaufdatum
Date of purchase

RECYCLAGE INFORMATIE

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l’environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résulat d’un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obetenie plus de détails sur le récyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d’éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

RECYCLING INFORMATIONEN

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recyling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gehährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfurh oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

RECYCLING INFORMATION

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

• Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.
• Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
• Let op : vermijdt het aanraken van de warme oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is.
• Sluit het apparaat aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
• Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
• Wikkel het snoer volledig af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
• Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparatuur die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.)
• Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat.
• Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld en afgekoeld is. U dient bij het verplaatsen van het apparaat beide handen te gebruiken.
• Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert, wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadplaag dan de winkelier of de reparatie afdeling van de fabrikant. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerd reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
• Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en haal de stekker uit de wandcontactdoos.
• Niet aan het snoer of het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
• Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan met het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Zorg ervoor dat het apparaat altijd zodanig opgeborgen wordt dat kinderen er niet bij kunnen.
• Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje op de onderkant van de machine) en het vermogen hetzelfde of hoger zijn dan dat van het bijgeleverde apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
• Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
• Wij adviseren de tijdvertragingsfunctie niet 's nachts te gebruiken.
• Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de temperatuurbeveiling in het

apparaat kan duiden op een defect in het verwarmingssyteem dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
• Dit apparaat voldoet aan de EG richtlijn nr. 76/889/EEC voor radio en TV ontstoring met aanvullende richtlijn nr. 82/499.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

• In de verpakking treft u de broodbakmachine, 2 bakvormen, 2 grote kneedhaken, 2 kleine kneedhaken, een maatbeker, een maatschepje, een haak voor het verwijderen van de kneedhaak en de gebruiksaanwijzing aan.
• Verwijder al het verpakkingsmateriaal en houdt dit buiten bereik van kinderen. Controleer of alle onderdelen zijn meegeleverd en uit de verpakking verwijderd zijn en dat er geen schade, mogelijk tijdens transport, aan de broodbakmachine is ontstaan.
• Maak de broodbakmachine, de bakblikken en de kneedhaken schoon met een vochtige doek. **De bakvormen en de kneedhaken zijn bedekt met een anti-aanbaklaag, daarom dient u deze artikelen nooit schoon te maken met schoonmaakmiddelen, een afwasborstel of een spons. Gebruik hiervoor altijd een vochtige doek.** Dit is voldoende om het goed schoon te houden. Uw broodbakmachine kan bij het eerste gebruik ietwat roken, dit is volkomen normaal, kan geen kwaad en zal vanzelf verdwijnen.
• De kwaliteit van het brood dat u in de broodbakmachine bakt, hangt van veel factoren af. Let er op dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn en gebruik steeds de juiste hoeveelheid ingrediënten die vermeld staan in de verschillende recepten.

DE INGREDIENTEN

De belangrijkste factoren voor het bakken van een geslaagd brood zijn de kwaliteit, de versheid en het correct afwegen van uw ingrediënten.

Bloem
Bloem is het basisbestanddeel van brood. Het gewicht van de bloem verschilt van soort tot soort. Daarom is het absoluut noodzakelijk de juiste hoeveelheid af te meten met een weegschaal.
Advies : let met het kopen van bloem op de tekst van de verpakking. Er moet op staan dat de bloem geschikt is voor het maken van onder andere brood.

Gluten
Gluten zitten van nature in bloem en bevorderen de rijzing van het brood.

Gist
Gist is een micro-organisme dat groeit op diverse plantaardige voedingsmiddelen. Gist heeft het vermogen om suiker om te zetten in alcohol en koolzuurgas, waardoor het zich bijzonder snel vermeerdert. Ideaal dus om het deeg te laten rijzen en het lichter en

beter verteerbaar te maken.
Wij adviseren in de broodbakmachine droge gist te gebruiken. Deze (korrel)gist is gemakkelijker te verwerken, langer houdbaar dan verse gist en het geeft een constanter bakresultaat dan verse gist.

Zout
Zout zorgt niet alleen voor een bepaalde smaak aan het brood, maar regelt ook de activiteit van gist, maakt het deeg stevig en vast en voorkomt dat het brood te hard rijst.

Boter/olie
Boter en olie geven een betere smaak aan het brood en maken het brood zachter. De boter of olie moet op kamertemperatuur zijn voor u deze bij de andere ingrediënten voegt.

Suiker
Suiker is de voedingsbron voor de gist en een belangrijk bestanddeel van het rijzingsproces. U kunt gewone witte suiker, bruine suiker, stroop of honing gebruiken. Het geeft een zekere zachtheid aan de smaak van het brood, verhoogt de voedingswaarde en helpt het brood langer te bewaren.
Let op : gebruik geen grove suiker of suikerklontjes, voor bijvoorbeeld suikerbrood, omdat dit de anti-aanbaklaag van de bakvorm beschadigd.

Water
Wanneer de bloem vermengd wordt met het water, vormen de gluten zich en wordt de lucht afgesloten, zodat het brood kan rijzen. Bij normale omgevingstemperatuur gebruikt u lauw water om het brood te maken : koud water activeert de gist niet en warm water activeert de gist te sterk.

Melk
Melk doet de broodkorst bruinen, verbetert de smaak van het brood, verhoogt de voedingswaarde en geeft een mooie romige kleur binnenin. Indien u verse melk gebruik, dan dient u de hoeveelheid water uiteraard te verminderen om het vochtigheidspeil in evenwicht te houden.
Opgelet : gebruik geen verse melk als u het bakproces programmeert met de tijdvertragingsfunktie. De melk zou zuur kunnen worden.

Andere ingrediënten
In kookboeken kunt u recepten tegenkomen die kruiden, noten, krenten, fruit of groente e.d. vereisen. Gebruik steeds verse ingrediënten. Indien u noten, zonnebloempitten, gedroogd fruit of dergelijke gebruikt, raden wij u aan deze vooraf in water te laten weken, goed droog te deppen en dan pas aan het deeg toe te voegen. Let er wel op dat deze ingrediënten niet te groot en te scherp zijn om mogelijke

beschadigingen aan de anti-aanbaklaag.

HET DISPLAY

De “menu” toets

Deze toets gebruikt u om het juiste bakprogramma te selecteren.
Elke keer als u op deze toets drukt, hoort u een piep en het programmanummer verandert. Het programma staat in het display vermeld. Deze broodbakmachnie heeft 11 porgrammamogelijkheden.

De “color” toets

Deze toets gebruikt u om aan te geven of u de korst licht, middel of donker wilt hebben.
Tip : indien u een recept voor de eerste maal probeert, adviseren wij u de korstkleur middel te kiezen.

De “loaf size” toets

Deze toets gebruikt u om aan te geven welk gewicht brood u op dat moment wenst te maken. U kunt kiezen uit “larger” voor een groot brood of “small” voor één of twee kleine broden.
Tip : de totale hoeveelheid van de ingrediënten vermeld in het recept is het gewicht van het brood dat u gaat maken.

De “start” en “stop” toets

Met deze toets start of stopt u het programma.
Tip : indien u het verkeerde programma heeft gekozen, kun u dit wijzigen door de stop toets een aantal seconden ingedrukt te houden. U kunt daarna de machine opnieuw instellen met het juiste programma.
Start : om een programma te starten, drukt u de toets in en u zult een korte piep horen. De dubbele punt tussen de tijd in het display zal gaan knipperen en de machine gaat de tijd nu aftellen en werkt het gekozen programma af.
Stop : om een programma te beëindigen, drukt u de toets een aantal seconden in totdat u een piep hoort. De piep bevestigd dat u het programma uitgezet heeft.

AAN/UIT

Hoe kunt u zien of de machine werkt of het programma loopt ?
Als de dubbele punt knippert, draait het programma.
Als de dubbele punt constant brand, is het programma gestopt.

De “time” toets

Voor het instellen van de huidige tijd, als ook voor het programmeren van uw broodbakmachine.

De "cycle" toets
Voor het instellen van de verschillende cycli wanneer u het programma "home made" gebruikt.

De "pause" toets
Voor het onderbreken van een programma. Wanneer u op de "pause" knop drukt zal het programma onderbroken worden, maar niet stoppen. De resterende tijd zal beginnen knipperen. Wanneer u terug op de "pause" knop drukt, hervat het programma de resterende tijd.
De "pause" knop wordt ook gebruikt voor het instellen van uren en minuten.

Bij het inschakelen
Zo gauw u de stekker in het stopcontact steekt hoort u een biep geluid en verschijnt er "1 3:10" op de display. De dubbele punt tussen "3" en "10" knippert niet. Dit is de standaard instelling, "1" staat voor het geselecteerde programma, in dit geval dus "basic" "3:10" staat voor de duur van het programma. Op de display staat ook een pijltje dat naar "larger" wijst, de gewichtsinstelling voor het brood. Als ook een pijltje dat naar "medium" wijst, om de korstkleur aan te duiden. Ook dit zijn standard instellingen.

De huidige tijd instellen
Plaats 2 AAA batterijen aan de onderkant van uw toestel. Op deze manier blijft de klok altijd werken ook wanneer de stekker niet in het stopcontact steekt.
Wanneer u de batterijen plaatst zal er op het display van uw toestel "12:00" verschijnen. U kan het uur instellen door op de "pause" knop te drukken. Het uur zal nu beginnen knipperen. Stel het juiste uur in mbv de "time" knop. Let op voormiddag "am" of namiddag "pm".
Druk opnieuw op de "pause" knop, de minuten zullen nu beginnen knipperen. Stel de juiste minuten in mbv de "time" knop. Druk opnieuw op de "pause" knop om het uur te bevestigen of wacht 5 seconden om de instelling te bewaren. Het uur zal stoppen met knipperen, alleen het dubbele punt zal knipperen.

Programma's
Programma 1 : normaal (basic). Dit is het meest gebruikte programma voor het maken van wit brood.
Programma 2 : Volkoren (whole wheat). Dit programma is het meest geschikte programma voor het maken van deze zware broden zoals volkoren en meergranen brood. Het brood zal over het algemeen wat kleiner zijn als een wit brood, omdat het meel zwaarder is.
Programma 3 : Frans (french). De kneedtijd en rijstijd is langer dan bij het normale programma.
Programma 4 : Vlug (quick). Dit is een programma voor als u een keer binnen een korte tijd een wit brood wilt hebben. Door de kortere tijd dient u er wel rekening mee

te houden dat uw brood kleiner zal zijn als bij het normale programma.
Programma 5: Zoet (sweet). Dit programma is geschikt voor het maken van onder andere rozijnenbrood.
Programma 6 : Cake. Met dit programma kunt u brood maken dat bereid wordt met bijvoorbeeld bakpoeder. Broden gebakken met dit programma worden minder hoog en vaster van structuur. De tijdvertraging kan op deze stand niet gebruikt worden, omdat het bakpoeder direct werkt. Indien u met dit programma cake wilt maken, raden wij u aan de ingrediënten in het bakblik te doen. Daarna stelt u de machine in en voordat u op start drukt moet u even met een houten lepel de ingrediënten omscheppen. Dit bevordert namelijk de kneding.
Programma 7 : Jam. Voor het bereiden van heerlijke verse jam. Let op ! Zorg ervoor dat de pitten van de ingrediënten verwijderd zijn voordat u deze in het bakblik doet. Scherpe pitjes kunnen namelijk de anti-aanbaklaag beschadigen.
Werkwijze : U doet alle ingrediënten in het bakblik en u stelt de machine in op programma JAM. Daarna drukt u op start en de machine zal nu eerst de ingrediënten gaan voorverwarmen. Daarna zal de machine gaan mengen en uiteindelijk zal de machine de jam laten afkoelen. Als de machine klaar is, geeft deze dit aan door een piepsignaal. U kunt de jam in een potje of bakje gieten en nog verder laten afkoelen. Zodra het voldoende is afgekoeld, kun u het potje of bakje afsluiten in de koeling bewaren.
Programma 8 : Deeg (dough). Met dit programma kunt u de machine alleen deeg laten maken en laten rijzen.
Programma 9 : Supersnel (ultra fast). Met dit programma maakt u in iets meer dan 1 uur een lekker vers wit brood van 700 gram.
Programma 10 : Bakken (bake). Dit programma kunt u gebruiken voor kant-en-klaar deeg dat u bijvoorbeeld al eerder heeft gemaakt. U kunt het deeg met dit programma alleen afbakken. Met behulp van de tijdvertragingstoetsen kunt u de tijd instellen van 5 tot 60 minuten. Ook kunt u reeds gebakken brood weer wat opwarmen.
Programma 11 : eigen brood (Home made). Met dit programma kan u alle te doorlopen stadia van het bakproces zelf instellen. Van de kneedtijd, de rijstijd, tot de baktijd.
Hoe gaat u te werk : Selecteer dit programma. Druk op de knop “cycle” op uw display verschijnt “knead1” , u kunt nu op de “time” knop drukken om de gewenste eerste kneedtijd in te stellen. Druk terug op de “cycle” knop om de tijd te bevestigen.
Druk terug op de “cycle” knop voor de volgende stap, “rise 1”, de eerste rijstijd. Druk opnieuw op de “time” knop om ook deze tijd in te stellen en bevestig door op de “cycle” knop te drukken.
Zo gaat u verder tot u alle verschilende stadia van het bakproces doorlopen hebt.:
Knead 1, rise 1, knead 2, rise 2, rise 3, bake (bakken) en keep warm (warmhouden)
Wanneer u het volledige bakproces hebt doorlopen drukt up op de “start/stop” knop om de instellingen te bevestigen. Druk nogmaals op de “start/stop” knop om het bakproces te starten.

GEBRUIKSWIJZE

Stap 1 : haal het bakblik uit de machine door deze aan de handgreep recht ophoog uit de machine te trekken.
Stap 2 : Plaats de kneedhaken (bijgevoegd) op de assen in het bakblik. De kneedhaken moet op een juiste en zorgvuldige manier geplaatst worden zodat alle ingrediënten voldoende gemengd en gekneed worden. De grote kneedhaken zijn voor het grote bakblik, de kleine kneedhaken voor de het bakblik in twee delen.
Stap 3 : Doe de ingrediënten op de volgende wijze en volgorde in het bakblik :
1. Water/melk.
2. Boter/olie.
3. Eventueel eieren.
4. de benodigde bloem.
5. Suiker (doe de suiker aan één kant)
6. Zout (doe het zout aan de ander kant)
7. Gist (doe de gist in een holletje in het midden)
Let op ! De gist mag niet in aanraking komen met het water. De mogelijkheid bestaat dat dan het water de gist zal activeren alvorens de ingrediënten voldoende gemengd en gekneed zijn.
Stap 4 Verwijder alle restjes van de ingrediënten aan de buitenkant van het bakblik. Plaats het blik weer in de machine en druk aan zodat het stevig vast staat.
Stap 5 : Sluit het deksel.
Stap 6 : Doe de stekker in het stopcontact.
Stap 7 : Stel het juiste programma in door middel van de “menu” toets.
Stap 8 : door middel van de “crust” toets kunt u de kleur van de korst instellen. U kunt kiezen uit licht, middel of donker.
Stap 9 : Stel eventueel de tijdvertraging in.
Stap 10 : Druk op de starttoets. De dubbele punt zal nu gaan knipperen en geeft aan dat de machine werkt.

Programmatijden :

Programma	small	larger
1. normaal	3:05	3.10
2. Volkoren	3:42	3:50
3. Frans	3:45	3:55
4. Vlug	2:10*	2:10*
5. Zoet	2:55	3:00
6. Cake	1:48*	1:48*
7. Jam	1:20*	1:20*
8. Deeg	1:30*	1:30*
9. Supersnel	1:28	1:38
10. Bakken	1:00* max	1:00* max
11. Home made	6:59 max	6.59 max

* Indien u één van deze programma's kiest, kunt u geen gewicht kiezen.
De tijd die in het display staat, is aangegeven in uren en minuten. Voorbeeld : programma 1, normaal, small duurt 3 uur en 05 minuten.

Stap 11 : Wanneer het brood klaar is, geeft de machine enkele piepsignalen. Druk op de stop toets en houd deze enkele seconden ingedrukt. De machine zal nogmaals piepen op te bevestigen dat u het programma heeft gestopt. Verwijder de stekker uit de wandcontactdoos en open het deksel van de machine. Verwijder de bakvorm met behulp van ovenhandschoenen. Laat het brood in het bakblik ca. 10 tot 15 minuten afkoelen en houdt het bakblik omgekeerd boven het aanrecht en schud lichtjes het brood uit de vorm.

Tijdens het kneedproces van de volgende programma's gaat er een piepsignaal; Normaal, Frans, Volkoren, Zoet en home made. Dit piepsingaal geeft aan dat u de extra ingrediënten kunt toevoegen zoals : rozijnen, noten, enz. U doet het deksel open, voegt de extra ingrediënten toe, vervolgens sluit u het deksel en het kneed proces zal verder gaan.
Let op ! laat rozijnen en noten vooraf weken en droog ze met een doek of keukenpapier af. Let erop dat deze ingrediënten niet te groot of te scherp zijn, anders kunt u de anti-aanbaklaag van de bakvorm beschadigen.

Plaats het brood en de bakvorm nooit op de buitenkant van de machine of direct op een plastic tafelkleed. Wanneer het brood niet onmiddellijk los komt, draai dan voorzichtig aan de as aan de onderzijde van de bakvorm totdat het brood los komt. Indien u het brood uit de machine haalt en de kneedhaak in het brood blijft steken, verwijder deze voorzichtig uit het brood met behulp van de bijgevoegde haak. Laat het brood eventueel nog verder afkoelen op een rooster zodat u daarna de kneedhaak met uw handen kunt verwijderen. Let wel goed op dat de kneedhaak goed is afgekoeld.
Het is aan te bevelen om het brood pas na 15-20 minuten door te snijden.
EXTRA : als u bijvoorbeeld een keer niet op tijd thuis bent, verwarmt de broodbakmachine nog 60 minuten na. Dit is niet bij de programmatijd inbegrepen.

HET GEBRUIK VAN DE TIJDVERTRAGING

Wanneer u de tijdvertraging wilt gebruiken, dient u dit in te stellen voordat u op de "start" toets drukt. Belangrijk : gebruik de tijdvertraging niet wanneer u ingrediënten gebruikt die maar beperkt houdbaar zijn.

1. Stel eerst de huidige tijd in. Zoals uitgelegd in het begin van de handleiding.
2. Doe al de ingrediënten in uw bakblik.
3. Selecteer het gewenste programma, korstkleur en gewicht
4. Druk 1 maal op de "time" knop. Op de display verschijnt nu de duurtijd van het gekozen programma + 10 min. en de woorden"set ready time"
5. Druk op de "time" knop om de tijd in te stellen waarop het brood moet klaar zijn.

6. Druk op de “start/stop” knop om de timer te activeren. Op de display staat de ingestelde tijd en de woorden “set ready time”
7. Als u het huidige uur wilt zien, drukt u op de “time” knop.
8. Wanneer u de instelling wil annuleren, drukt u op de “start/stop” knop tot u een biep signaal hoort. De instellingen zijn nu verwijdert.

Reinigen

Zet voordat u uw broodbakmachine wilt reinigen het apparaat uit, haal de stekker uit de wandcontactdoos en laat het volledig afkoelen.
Buitenkant
Reinig de buitenkant van het apparaat en het kijkvenster met een vochtige doek of spons. Verwijder de bakvorm alvorens te reinigen. Indien noodzakelijk kunt u de buitenkant van het apparaat met behulp van een mild afwasmiddel reinigen. Het deksel kunt u eventueel verwijderen voor een makkelijke reiniging.
Binnenkant
De binnenkant van het apparaat kunt u voorzichtig met een licht vochtige doek schoonmaken. Let op met schoonmaken van het verwarmingselement.
Bakvormen
De bakvormen kunt u reinigen met warm water. Let hierbij op dat u de anti-aanbaklaag niet beschadigd. Indien het niet lukt om de kneedhaken uit de bakvormen te verwijderen, dient u de bakvormen volledig te laten afkoelen. Vervolgens giet u een beetje warm water in de bakvormen zodat de kneedhaken onder water staat. Het water zal er nu voor zorgen dat de klevende deeltjes oplossen en de kneedhaken verwijderd kunnen worden.
Gebruik geen schoonmaakmiddelen of afwasborstels, deze kunnen de anti-aanbaklaag van de bakvorm beschadigen. De bakvorm is niet geschikt om in de afwasmachine te reinigen.

Enkele tips voor het bakken van een heerlijk brood

Weeg de ingrediënten altijd zeer nauwkeurig af en let erop dat deze op kamertemperatuur zijn.
Voeg de ingrediënten toe in de juiste volgorde.
Zorg ervoor dat de ingrediënten vers zijn.
Doe de gist als laatste in de vorm. Doe dit in een kuiltje in de bloem. Deze mag niet in aanraking komen met zout, suiker en water (melk).
Tip u kunt de versheid van de gist vaststellen door de volgende test te doen : Los in een half kopje lauw water 1 theelepel suiker op en voeg aan dit mengsel 1 theelepel gist toe. Na een paar minuten moet het geheel gaan borrelen en bruisen, pas dan weet u dat de gist vers is.
Tip : Ca. 5 tot 10 min na de start van de broodbakmachine kunt u testen of de deegbal goed is. Het deeg moet eruit zien als een gladde, elastische ronde bal. U opent het deksel en raakt even met uw vingers de bovenkant van de deegbal aan. Let er op dat de kneedhaak doordraait. Indien het deeg iets blijft plakken aan uw vingers is dit goed.

Blijft het deeg plakken aan het bakblik dan is deze te nat. Blijft het deeg niet kleven aan uw vinger dan is de deegbal te droog.
Tip : Zout remt de werking van gist en suiker bevordert de werking. Indien u één van deze twee ingrediënten niet mag gebruiken vanwege een diëet, dan moet u het andere ook weglaten. U krijgt dan brood zonder suiker en zout.
Wanneer u direct een nieuw brood wilt bakken, laat u de machine 10 tot 20 minuten afkoelen alvorens deze opnieuw te gebruiken.
Verschillende soorten brood hebben een andere structuur en grootte omdat de gebruikte ingrediënten verschillen. Sommige broden kunnen veel vaster en kleiner zijn dan andere. Dit is normaal.
Het kan zijn dat u bij sommige recepten de verhoudingen aan moet passen. Daar bedoelen wij mee : de hoeveelheid gist of de hoeveelheid meel of de hoeveelheid water. Nooit alles tegelijk aanpassen. Dit zal namelijk geen effect hebben. De aanpassing kan nodig zijn in verband met:

Kwaliteit en soortelijk gewicht van het meel
Temperatuurverschillen van de omgeving
Versheid van de ingrediënten.

Het brood dat u zelf bakt, bevat geen conserveringsmiddelen dus is derhalve ook maar beperkt houdbaar. Indien u het brood luchtdicht verpakt, nadat u het goed heeft laten afkoelen, kunt u het brood een paar dagen goed houden. Uiteraard kunt u het brood ook invriezen, waardoor u het later kunt gebruiken.

PROBLEMEN DIE ZICH KUNNEN VOORDOEN

Er bestaan verschillende factoren die uw brood kunnen doen mislukken. Hieronder zullen wij een aantal voorbeelden van slechte resultaten weergeven en eventueel de oplossingen.

Het brood is ingezakt

Indien uw brood ingezakt lijkt langs alle kanten, dan wil dit zeggen dat het deeg te vochtig was. Probeer iets minder water toe te voegen. Wanneer u geconserveerd fruit of groeten gebruikt, laat ze dan eerst goed uitlekken en wrijf ze goed droog voordat u ze gebruikt. Ze zijn langere tijd doordrenkt waardoor ze overtollig vocht bezitten. U kunt ook proberen om een lichtere bloemsoort te gebruiken.
Het kan ook overrijs zijn. Het deeg is zoveel gerezen dat het deeg de rijzing niet aan kan. Probeer iets minder gist toe te voegen, 1 à 2 gram.

Het brood is in het midden onvoldoende gebakken.

Indien de binnenkant van het brood onvoldoende gebakken is, kan dit aan de gebruikte bloemsoort liggen. Dit gebeurt meestal door het gebruik van zwaardere bloemsoorten, zoals roggebloem of volkorenbloem. Probeer één kneedproces meer te gebruiken wanneer u deze bloemsoorten gebruikt. Wanneer de broodbakmachine het eerste kneedproces heeft beëindigd, zet u het apparaat stop. Stel dan het apparaat opnieuw in en druk op start : het apparaat zal opnieuw beginnen met kneden, er is nu een groter hoeveelheid lucht in het deeg opgenomen. U kunt ook de bruiningsgraad van de korst op donker zetten, waardoor de afbaktemperatuur wat hoger wordt.

Het brood is overgelopen
Indien uw brood hoger rijst dan normaal, heeft u teveel gist gebruikt. Controleer of u de juiste hoeveelheid en type gist heeft gebruikt.
Teveel suiker kan uw gist te veel activeren. Verminder de hoeveelheid suiker en pas ook op voor gedroogde vruchten of honing die veel suiker bevatten. Probeer uw hoeveelheid water met 10 tot 20 ml te verminderen. Denk eraan dat een geringere vochtigheid het gist verhindert te actief te zijn.
Het gebruik van een zeer fijn gemalen bloem kan het brood soms ook te hard doen rijzen. Deze bloemsoorten hebben niet zo’n actieve gist nodig om te rijzen dan zwaardere of grover gemalen bloemsoorten.
Het brood is te droog
Gebruik iets minder bloem of voeg 1 eetlepel vloeistof toe. Wanneer de broodbakmachine zwaarder deeg mengt of wanneer hij langere kneedtijden gebruikt, kan het zijn dat de machine lichtjes begint te trillen op het aanrecht. Zorg er dus voor dat het apparaat op een stabiel oppervlak staat, niet te dicht in de buurt van een ander voorwerp en ook niet te kort op de rand van het aanrecht.
Platte broden
Indien u een door de molen gemalen bloem of volkoren bloem neemt, kan het brood wat platter zijn.
Als uw brood helemaal niet rijst, dan is het nodig de gist te controleren. Heeft u niet vergeten de gist erbij te doen ? Indien het brood slechts lichtjes gerezen is, kan het zijn dat de gist te oud was.
De activering van gist wordt verhinderd door te koud of te warm water.
Kijk ook de gebruikte dosis zout na. Verzeker u ervan dat u niet teveel zout heeft gebruikt.
Storingsmelding in het display
Indien het display “H:HH” aangeeft, nadat u op start heeft gedrukt, is de machine nog te warm. Laat het apparaat nog 10 tot 20 minuten afkoelen met het deksel open.
Indien het display “E:EE” aangeeft, nadat u op start heeft gedrukt, dan dient u contact op te nemen met uw winkelier op onze technische dienst. Zij kunnen deze storingsmelding voor u controleren.

VRAGEN DIE FREQUENT GESTELD WORDEN
Waarom is er steeds verschil in de hoogte van het brood ?
De vorm en de hoogte van het brood zijn afhankelijk van de omgevingstemperatuur, de kwaliteit en de hoeveelheid van de ingrediënten.
Waarom rijst het brood niet ?
Gist vergeten, te weinig gist of oude gist zorgen ervoor dat het brood niet rijst en “plat” blijft.
Hoe werkt de tijdvertraging ?
De tijdvertraging mag niet ingesteld worden onder de 3 uur of boven de 13 uur. De tijdvertraging vereist een minimum van 58 minuten om alle noodzakelijke processen door te lopen. Men kan wel de werkwijze vlug gebruiken, maar dan zonder de

tijdvertraging. De ingrediënten kunnen bederven wanneer zij langer dan 13 uur in de broodbakmachine blijven zonder gebakken te worden.
Waarom mogen aan de basis-ingrediënten geen extra ingrediënten worden toegevoegd?
Om aan het deeg of het brood de juist vorm te geven en te laten rijzen zoals het hoort, moeten de gedroogde krenten en dergelijke later toegevoegd worden.
Bovendien bestaat de kans dat deze ingrediënten stuk gekneed worden tijdens het kneedproces. Zij kunnen aan elkaar gaan kleven en niet gelijkmatig verdeeld worden over het deeg. U kunt deze ingrediënten pas na het eerste “piepsignaal” toevoegen. U kunt geen ingrediënten toevoegen wanner u één van de snelle programma’s gebruikt.
De tijdvertraging treedt niet in werking bij het programma voor alleen deeg.
Kan er verse mek gebruikt worden in plaats van water ?
Dat kan, maar dan dient u ervoor te zorgen dat u dezelfde hoeveelheid vocht behoudt.
Bijvoorbeeld : als in een recept 210ml water staat, kunt u dit vervangen door 210ml melk of door 105ml water en 105ml melk. Het is belangrijk dat u de totaal aangegeven hoeveelheid vocht gebruikt.

ALGEMEEN

1. De korst is soms lichter soms donkerder. Dit kan u zelf instellen door de toets “crust”. Voor een lichte korst zet u het apparaat op licht (light). Voor een donkere korst zet u het apparaat op donker (dark).
2. Wat is er gebeurd wanneer het brood even hoog gekomen is als het deksel ?
U heeft teveel gist en/of suiker gebruikt, waardoor er meer gasbellen ontstaan zijn binnenin het brood en het teveel gerezen is.
3. Waarom mag u geen brood maken op basis van fruit met de werkwijze “vlug” ? De gisttijd wordt verminderd bij dit programma en wanner u meer ingrediënten gebruikt, wordt de baktijd ook beïnvloed zodat u geen mooi resultaat zult krijgen wanner u dit programma met dergelijke recepten gebruikt.
4. De broodmachine kneedt trager bij het maken van zwaardere broden ? Dit is een normaal verschijnsel wanner u deze recepten gebruikt. Dit is geen probleem voor de machine, het is wel aan te raden een eetlepel vloeistof toe te voegen.

VOOR U HET TOESTEL WEG WILT BRENGEN VOOR REPARATIE

Uw brood mislukt steeds.
Wij adviseren u één maal een brood te maken met een kant-en-klare broodmix.Deze kant-en-klare mixen hoeven alleen nog maar aangevuld te worde met water en boter.
Is het resultaat goed, dat betekent dat uw machine in orde is en zult u de versheid van uw normale ingrediënten moeten controleren.
Is het resultaat slecht, dan kunt u overleggen met onze klantendienst of technische dienst wat u het beste kunt doen.
Het toestel werkt niet
Is het ingeschakeld ?
De temperatuur van de broodbakmachine is te hoog.

Er komt rook uit de luchtgaten
De ingrediënten zijn misschien op het verwarmingelement gemorst.
Het brood is ingezakt/ het midden is vochtig
Het brood werd te lang in het bakblik gelaten na het bakken
Er is teveel water of gist gebruikt.
De bovenkant van het brood is gebarsten en ziet bruin
Te veel bloem, gist of suiker.
Het bovenste deel van het brood is nog bestrooid met bloem
Niet genoeg water.
Te klein brood
Niet genoeg bloem, gist, suiker of water
Gebruik van volkorenbloem of bloem die chemische gist bevat
Gebruik van een slecht gisttype.
Gebruik van bloem of gist die niet vers meer is.
Brood onvoldoende gebakken
Stoptoets werd ingedrukt na inschakeling
Het deksel werd geopend tijdens het bakproces.
Brood is te hard gebakken
Te veel suiker
Korstkleur op donker gezet
Brood is slecht gevormd
Niet genoeg bloem
Niet genoeg water

PRÉCAUTIONS

• Lisez attentivement et complètement ce mode d’emploi avant d’utiliser l’appareil. Conservez ce mode d’emploi pour un usage ultérieur.
• Cet appareil ne peut être utilisé que pour les fins décrites ci-dessous.
• Lorsque l’appareil est branché, ne touchez jamais les surfaces réchauffées.
• Branchez l’appareil sur le courant alternatif et utilisez une prise de courant avec une prise de terre. Veillez à ce que la tension du réseau corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l’appareil.
• Veillez à ce que le cordon du réseau ne soit jamais fortement plié ou n’entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
• Déroulez le cordon totalement afin d’éviter sa surchauffe.
• Tenez l’appareil à l’écart de toute source de chaleur ou de tout objet diffusant la chaleur p.ex. des fours, des cuisinières à gaz, des plaques de cuisson, etc. Tenez l’appareil également à l’écart des murs ou d’autres objets combustibles tels que des rideaux ou des essuie-mains (de coton, papier, etc.)
• Posez l’appareil sur une surface plane.
• Si vous voulez déplacer l’appareil, veillez à ce qu’il soit débranché et refroidi. Utilisez les deux mains pour le déplacement.
• N’utilisez pas l’appareil si celui, son cordon ou sa prise est endommagé, s’il ne fonctionne plus convenablement, si l’appareil est tombé ou a été endommagé d’une autre façon. Contactez alors un électricien qualifié. Ne tentez jamais de réparer l’appareil vous-même: ceci pourrait être très dangereux. N’utilisez jamais des parties détachées qui ne sont pas fournies ou recommandées par le fabricant.
• Ne laissez pas l’appareil en marche si vous n’en avez pas besoin. Assurez-vous qu’il est “hors service” si vous ne l’utilisez pas, en retirant la fiche de la prise de courant.
• Ne tirez pas au cordon électrique ou à l’appareil afin de retirer la fiche de la prise de courant. Ne touchez jamais l’appareil lorsque vous avez les mains humides.
• Tenez l’appareil toujours hors de portée des enfants. Veillez à ce que l’appareil ne soit jamais utilisé par des enfants sans surveillance.
• Si vous désirez utiliser une rallonge, n’utilisez que celles dont la tension réseau (cf. la plaque signalétique au dessous de la machine) et la puissance sont égales à (ou plus élevées que) celles de l’appareil. Utilisez toujours une rallonge approuvée et mise à la terre.
• Si vous décidez de ne plus utiliser l’appareil, suite à un défaut, nous vous conseillons de couper le cordon électrique après avoir retiré la fiche de la prise de courant. Emportez votre appareil à la service de déchets de votre commune.
• Nous conseillons de ne pas utiliser la fonction de minuterie à retardement la nuit.
• En cas de dérèglement, ne tentez pas de réparer l’appareil vous-même. Si la protection de température dans l’appareil saute, ceci pourrait suggérer un défaut dans le système de chauffage qui n’est pas simplement remédié par l’enlèvement ou le remplacement de la protection. Il est absolument nécessaire que les réparations soient effectuées par un électricien qualifié et qu’on n’utilise que des pièces détachées originales.

• Cet appareil est conforme aux directives CEE n° 76/889/EEC (concernant la fonction antiparasite radio et télé) et suppl. n° 82/499.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

• Dans l'emballage vous trouverez la machine à pain, les moules, 2 crochets pétrisseur grands, 2 crochets pétrisseur petits, goblet de mesure, cuillère de mesure, croechet pour enlever les crochets de pétrisseur et la mode d'emploi.
• Tenez l'emballage hors de portée des enfants. Contrôlez si toutes les pièces détachées sont fournies et que vous les avez enlevées de l'emballage et que la machine à pain n'a pas souffert des dégâts lors du transport.
• Nettoyez la machine à pain, les moules et les crochets pétrisseur à l'aide d'un chiffon humide. **Les moules et les crochets pétrisseur sont prévus d'une couche antiadhésive; vous devez donc toujours les nettoyer avec un chiffon humide et jamais avec une brosse à vaisselle, une éponge ou des produits d'entretien**. Lors de la première utilisation, votre appareil peut dégager une certaine fumée. Ceci est parfaitement normal et ne présente aucun danger. Cette fumée disparaîtra automatiquement.
• La qualité du pain que vous obtiendrez; dépend d'un grand nombre de facteurs. Veillez à ce que tous les ingrédients utilisés soient à température ambiante et que vous respectiez toujours les justes quantités des ingrédients indiquées dans les recettes.

LES INGRÉDIENTS

La qualité, la fraîcheur et le dosage précis des ingrédients constituent les principaux facteurs de réussite pour la cuisson du pain.

La farine
La farine est l'ingrédient de base de chaque pain. Vu que le poids de la farine diffère d'une variété à l'autre, il est d'une importance capitale de peser la farine au moyen d'une balance. Faites attention à quel type de farine vous achetez: il faut que l'emballage mentionne que la farine est approprié à faire du pain.

Le gluten
Par nature, il y a du gluten dans la farine, ce qui permet au pain de mieux lever.

La levure
La levure est un micro-organisme qui pousse dans divers produits alimentaires végétaux. La levure a la propriété de transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique, ce qui fait qu'elle se multiplie très vite. Voilà donc le produit idéal pour faire lever la pâte et pour la rendre plus légère et plus facile à digérer. Nous conseillons d'utiliser de la levure sèche dans la machine à pain **Domo**. La levure sèche (en grains) est plus facile à travailler et se conserve en outre plus longtemps que la levure fraîche. Egalement, la levure sèche donne un résultat de cuisson plus constant que la levure fraîche.

Le sel
Le sel n’est pas seulement là pour donner du goût au pain, mais il règle aussi l’activité de la levure, il rend la pâte ferme et compacte et il évite que le pain ne lève trop vite.

Le beurre / l’huile
Le beurre et l’huile donnent une meilleure saveur au pain et le rendent plus souple. Le beurre doit être à température ambiante avant qu’il ne soit ajouté aux autres ingrédients.

Le sucre
Le sucre est la source nutritive pour la levure et constitue un ingrédient important pour le processus du levage de la pâte. Vous pouvez utiliser tout simplement du sucre blanc, du sucre roux, de la mélasse ou du miel. Le sucre ajoute une certaine douceur au goût du pain, il augmente la valeur nutritive et il permet de conserver le pain plus longtemps.
Attention!: N’utilisez pas de sucre brut ou du sucre en morceaux, p.ex. pour le pain au sucre, car ce type de sucre pourrait endommager le revêtement antiadhésif du moule à pain.

L’eau
Quand on mélange la farine à l’eau, il y a alors formation de gluten et l’air est emprisonné, ce qui permet au pain de lever. A température ambiante normale, utilisez de l’eau tiède pour faire le pain: l’eau froide n’activera pas la levure et l’eau chaude l’activera trop.

Le lait
Le lait fait dorer la croûte du pain, il améliore sa saveur, il augmente la valeur nutritive et donne à l’intérieur du pain une belle couleur crémeuse. Si vous utilisez du lait frais, diminuez alors la quantité d’eau afin d’équilibrer la teneur en humidité. **Attention!:** N’utilisez pas de lait frais si vous programmez la cuisson avec la minuterie à retardement. Le lait est périssable.

Autres ingrédients
Certaines recettes exigent des épices, des noix, des raisins secs, d’autres fruits ou des légumes. Utilisez toujours des ingrédients frais. Si vous utilisez des noix, des graines de tournesol, des fruits secs ou autres produits pareils, veillez à ce qu’ils ne soient pas trop gros ni trop pointus, en raison des dommages que cela pourrait causer à la couche antiadhésive.

L’AFFICHAGE

La touche “menu”
Utilisez cette touche pour sélectionner le bon programme de cuisson.
A chaque pression sur cette touche, vous entendez un bip et le numéro du programme

change. Le programme s’affiche à l’écran. Cette machine à pain dispose de 11 possibilités de programmes.

La touche “color”
Utilisez cette touche pour indiquer si vous souhaitez une croûte pâle, de teinte moyenne ou foncée.
Conseil: si vous essayez une recette pour la première fois, nous vous recommandons de choisir une couleur de croûte moyenne.

La touche “loaf size”
Utilisez cette touche pour indiquer le poids du pain que vous souhaitez cuire à ce moment. Vous avez le choix entre “larger” pour un gros pain et “small” pour un ou deux petits pains.
Conseil: la quantité totale des ingrédients cités dans la recette correspond au poids du pain que vous allez faire.

La touche “start” et “stop”
Cette touche vous permet de lancer ou d’arrêter le programme.
Conseil: si vous avez choisi le mauvais programme, vous pouvez le changer en maintenant la touche stop enfoncée pendant plusieurs secondes. Vous pouvez ensuite régler à nouveau la machine sur le bon programme.
Start: enfoncez la touche pour lancer un programme et vous entendrez un bref bip. Les deux points entre l’heure affichée à l’écran se mettent à clignoter et la machine commence à décompter le temps tout en effectuant le programme choisi.
Stop: pour arrêter un programme, maintenez la touche enfoncée pendant plusieurs secondes jusqu’à ce que vous entendiez un bip. Ce signal sonore confirme que vous avez arrêté le programme.

MARCHE/ARRÊT
Comment voir si la machine fonctionne ou si le programme se déroule?
Si les deux points clignotent, le programme «tourne».
Si les deux points restent constamment allumés, le programme est arrêté.

La touche “time”
Pour le réglage de l’heure, ainsi que pour la programmation de la machine à pain.

La touche “cycle”
Pour le réglage des différents cycles lorsque vous utilisez le programme “home made” (pain maison).

La touche “pause”
Pour interrompre un programme. Quand vous appuyez sur la touche “pause”, le programme s’interrompt, mais sans s’arrêter. La durée restante se met à clignoter.

Appuyez une seconde fois sur le bouton “pause” et le programme se poursuit pendant le temps restant.
Le bouton “pause” est également utilisé pour le réglage des heures et des minutes.

LORS DE LA MISE EN MARCHE

Dès que vous branchez la machine, elle fait entendre un bip et l’écran affiche “1 3:10”. Les deux points entre “3” et “10” ne clignotent pas. C’est le réglage standard, le “1” désignant le programme sélectionné (donc, dans ce cas-ci, “basic”) et “3:10” indiquant la durée du programme. Sur l’écran figure aussi une flèche qui indique “larger”, c’est-à-dire le réglage du poids du pain, ainsi qu’une flèche désignant “medium”, c’est-à-dire la couleur de la croûte. Ces deux réglages sont également standard.

RÉGLAGE DE L’HEURE

Glissez 2 piles AAA au bas de votre appareil. De cette façon, l’horloge continue à fonctionner même quand la machine n’est pas branchée.
Au moment où vous installez les piles, l’écran de la machine affiche “12:00”. Vous pouvez régler les heures en appuyant sur la touche “pause” (l’indication de l’heure clignote) et ensuite sur la touche “time” (pour indiquer l’heure exacte). Assurez-vous de bien précisez “AM” pour le matin ou “PM” pour l’après-midi.
Appuyez à nouveau sur la touche “pause” pour faire clignoter l’indication des minutes et réglez celle-ci en appuyant sur le bouton “time”. Appuyez une fois de plus sur la touche “pause” pour confirmer l’heure ou attendez 5 secondes pour conserver le réglage. L’indication de l’heure cesse de clignoter et seuls les deux points clignotent.

PROGRAMMES

Programme 1: Normal (basic). C’est le programme le plus utilisé pour faire du pain blanc.
Programme 2: Intégral (whole wheat). Ce programme est celui qui convient le mieux pour faire des pains lourds comme le pain complet et le pain multicéréales. Le pain sera généralement un peu plus petit qu’un pain normal, car la farine est plus lourde.
Programme 3: Français (french). Les durées de pétrissage et de repos sont plus longues qu’avec le programme normal.
Programme 4: Rapide (quick). Ce programme permet de préparer du pain blanc en peu de temps. En raison de la durée écourtée, il faut tenir compte du fait que le pain sera plus petit qu’avec le programme normal.
Programme 5: Sucré (sweet). Ce programme convient notamment pour faire du cramique.
Programme 6: Cake. Avec ce programme, vous pouvez faire du pain préparé par exemple avec de la levure en poudre. Les pains cuits selon ce programme sont moins hauts et d’une structure plus ferme. En cette position, on ne peut pas utiliser l’heure différée, car la levure en poudre agit directement. Si vous voulez faire du cake avec

ce programme, nous vous conseillons de verser les ingrédients dans le moule à pain. Réglez ensuite la machine et, avant d'appuyer sur le bouton start, mélangez un peu les ingrédients avec une cuillère en bois. Cela favorise en effet le pétrissage.
Programme 7: Confiture (jam). Pour préparer de succulentes confitures fraîches. Attention! Veillez à débarrasser les ingrédients de leurs noyaux avant de les verser dans le moule à pain. Les noyaux pointus peuvent en effet endommager le revêtement antiadhésif.
Méthode: Versez tous les ingrédients dans le moule à pain et réglez la machine sur le programme Jam. Appuyez ensuite sur start et la machine commence par préchauffer les ingrédients, avant de les mélanger. La machine laisse finalement refroidir la confiture et, quand elle est prête, elle fait entendre un signal sonore. Vous pouvez alors verser la confiture dans un pot et la laisser refroidir complètement. Vous pouvez ensuite fermer le pot et conserver la confiture au réfrigérateur.
Programme 8: Pâte (dough). Avec ce programme, la machine se contente de pétrir la pâte et de la faire lever.
Programme 9: Ultra-rapide (ultra fast). Avec ce programme, vous faites en un peut plus d'une heure un pain blanc délicieusement frais de 700 grammes.
Programme 10: Cuisson (bake). Vous pouvez utiliser ce programme avec de la pâte toute prête, que vous avez par exemple préparée auparavant. Ce programme permet uniquement de cuire la pâte. Les touches d'heure différée permettent de régler le temps de 5 à 60 minutes. Vous pouvez aussi réchauffer du pain déjà cuit.
Programme 11: Pain maison (home made). Ce programme vous permet de régler vous-même tous les stades du processus de cuisson: durée de pétrissage, de repos, de cuisson,...
Méthode: Sélectionnez ce programme. Appuyez sur le bouton "cycle" et l'écran affiche "knead1"; vous pouvez alors appuyer sur le bouton "time" pour régler la durée de pétrissage souhaitée. Appuyez à nouveau sur la touche "cycle" pour confirmer cette durée.
Appuyez une fois encore sur le bouton "cycle" pour l'étape suivante: "rise 1", le premier temps de repos. Appuyez à nouveau sur la touche "time" pour régler également cette durée et confirmez-la en appuyant sur le bouton "cycle".
Procédez de la même manière pour les différents stades successifs du processus de cuisson:
Knead 1 (pétrissage), rise 1 (repos), knead 2 (pétrissage), rise 2 (repos), rise 3 (repos), bake (cuisson) et keep warm (garder au chaud)
Quand vous avez parcouru le processus de cuisson complet, vous pouvez appuyer sur la touche "start/stop" pour confirmer les réglages. Appuyez une fois encore sur le bouton "start/stop" pour lancer le processus de cuisson.

MODE D'EMPLOI

Etape 1: Sortez le moule à pain de la machine en le tirant droit vers le haut par les poignées.
Etape 2: Placez les crochets pétrisseurs (joints) sur les axes du moule à pain. Les

crochets pétrisseurs doivent être placés soigneusement et correctement, de façon à ce que tous les ingrédients soient suffisamment mélangés et pétris. Les grands crochets pétrisseurs sont pour le grand moule à pain, les petits crochets pour le moule en deux parties.

Etape 3: Versez les ingrédients dans le moule à pain de la manière suivante, en respectant l'ordre chronologique:

1. Eau/lait.
2. Beurre/huile.
3. Eventuellement œufs.
4. La quantité de farine nécessaire.
5. Sucre (versez le sucre d'un seul côté)
6. Sel (versez le sel de l'autre côté)
7. Levure (versez la levure dans un petit creux, au centre)

Attention! La levure ne peut pas entrer en contact avec l'eau, car il est possible que, dans ce cas, l'eau active la levure avant que les ingrédients soient suffisamment mélangés et pétris.

Etape 4: Eliminez tous les restes d'ingrédients de la face extérieure du moule à pain. Replacez le moule dans la machine et poussez pour le fixer fermement en place.

Etape 5: Fermez le couvercle.

Etape 6: Branchez la machine à pain.

Etape 7: Réglez le bon programme au moyen de la touche “menu”.

Etape 8: Vous pouvez régler la couleur de la croûte au moyen de la touche “crust”. Vous avez le choix entre pâle, de teinte moyenne ou foncée.

Etape 9: Réglez éventuellement l'heure différée.

Etape 10: Appuyez sur la touche start. Les deux points se mettent à clignoter, ce qui indique que la machine fonctionne.

Durée des programmes:

Programme	small	larger
1. Normal	3:05	3.10
2. Intégral	3:42	3:50
3. Français	3:45	3:55
4. Rapide	2:10*	2:10*
5. Sucré	2:55	3:00
6. Cake	1:48*	1:48*
7. Confiture	1:20*	1:20*
8. Pâte	1:30*	1:30*
9. Ultra-rapide	1:28	1:38
10. Cuisson	1:00* max	1:00* max
11. Pain maison	6:59 max	6.59 max

* Si vous choisissez l'un de ces programmes, vous ne pouvez pas choisir le poids.

Les durées qui s'affichent à l'écran sont données en heures et minutes. Exemple: le programme 1, normal, dure (en small) 3 heures et 05 minutes.

Etape 11: Quand le pain est prêt, la machine émet plusieurs signaux sonores. Appuyez sur la touche stop et maintenez-la enfoncée pendant quelques secondes. La machine va encore émettre un bip pour confirmer que vous avez arrêté le programme. Débranchez la machine et ouvrez son couvercle. Protégez-vous avec des gants à four pour sortir le moule à pain de la machine. Laissez refroidir le pain pendant 10 à 15 minutes dans le moule avant de retourner celui-ci au-dessus du plan de travail et de le secouer doucement pour en faire sortir le pain.

Un signal sonore se fait entendre pendant le processus de pétrissage des programmes suivants: Normal, Français, Intégral, Sucré et Pain maison. Ce signal indique que vous pouvez ajouter les ingrédients supplémentaires comme les raisins, les noix, etc. Ouvrez le couvercle, ajoutez les ingrédients supplémentaires et refermez ensuite le couvercle: le processus de pétrissage va se poursuivre.
Attention! Faites préalablement tremper raisins et noix et séchez-les dans un linge ou un papier absorbant. Veillez à ce que ces ingrédients ne soient pas trop gros ou trop acérés, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif du moule à pain.

Ne déposez jamais directement le pain et le moule à pain sur la paroi extérieure de la machine ou sur une table à revêtement plastique. Si le pain ne se détache pas immédiatement, faites prudemment tourner l'axe au bas du moule à pain jusqu'à ce que le pain se détache. Si, quand vous sortez le pain de la machine, le crochet pétrisseur reste pris dans le pain, sortez-le délicatement en vous aidant du crochet joint. Laissez éventuellement refroidir un peu le pain sur une grille, de façon à pouvoir ensuite en retirer le crochet pétrisseur à la main. Assurez-vous que le crochet pétrisseur est suffisamment refroidi!
Il est recommandé de ne couper le pain qu'après 15 à 20 minutes.
EN EXTRA: si vous n'êtes pas là pour sortir immédiatement le pain de la machine, celle-ci le maintient encore au chaud pendant 60 minutes. Cette durée n'est pas comprise dans celle donnée pour les programmes.

COMMENT UTILISER L'HEURE DIFFÉRÉE

Si vous voulez utiliser l'heure différée, vous devez la régler avant d'appuyer sur la touche "start". Important: n'utilisez pas l'heure différée quand vous utilisez des ingrédients qui n'ont qu'une durée de conservation limitée.

1. Réglez d'abord l'heure juste, comme expliqué au début du mode d'emploi.
2. Versez tous les ingrédients dans votre moule à pain.
3. Sélectionnez le programme, la couleur de croûte et le poids souhaités.
4. Appuyez 1 fois sur le bouton "time". L'écran affiche la durée du programme choisi + 10 minutes, ainsi que les mots "set ready time".
5. Appuyez sur la touche "time" pour régler l'heure à laquelle le pain doit être prêt.
6. Appuyez sur le bouton "start/stop" pour activer la minuterie. L'écran affiche la durée réglée et les mots "set ready time".

7. Si vous voulez pouvoir lire l'heure qu'il est, appuyez sur la touche "time".
8. Si vous voulez annuler le réglage, maintenez la touche "start/stop" enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. Les réglages sont alors effacés.

NETTOYAGE

Avant de commencer à nettoyer, assurez-vous que la machine à pain soit bien débranchée et entièrement refroidie et que la fiche de l'appareil soit retirée de la prise de courant.

Extérieur

Nettoyez l'extérieur et le vasistas de votre appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Enlevez le moule avant le nettoyage. Si nécessaire, vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un liquide vaisselle doux. Afin de faciliter le nettoyage, vous pouvez éventuellement enlever le couvercle.

Intérieur

Nettoyez prudemment l'intérieur de votre machine avec un chiffon légèrement humide. Faites attention à l'élément de chauffe en nettoyant la machine à pain.

Les moules à pain

Vous pouvez nettoyer les moules avec de l'eau chaude. Faites attention à ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Si vous ne parvenez pas à retirer les crochets de pétrissage des moules à pain, laissez alors les moules à pain complètement refroidir. Versez ensuite dans les moules une petite quantité d'eau chaude, suffisante pour recouvrir les crochets. L'eau ramollira tous les résidus collants et vous pourrez alors retirer les crochets.

N'utilisez jamais des produits d'entretien ou des brosses à vaisselle, puisque ceux-ci endommagent les moules. Les moules ne peut pas être nettoyé dans la lave-vaisselle.

Quelques conseils pour la cuisson d'un pain délicieux

Pesez toujours avec la plus grande précision possible les ingrédients dont vous avez besoin et veillez à ce que ceux-ci soient à température ambiante. Ajoutez les ingrédients dans l'ordre qui convient. Veillez à ce que les ingrédients soient frais. Ajoutez la levure en tant que dernier ingrédient. Mettez la levure dans un petit trou au milieu de la farine. Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel, le sucre et l'eau (ou le lait).

Vous pouvez facilement contrôler la fraîcheur de la levure par moyen du test suivant: laissez dissoudre 1 cuillérée à thé de sucre dans une demi-tasse d'eau tiède et ajoutez à cette mélange encore une cuillerée à thé de levure. Si la mélange se met à bouillonner et pétiller après quelques minutes, cela affirme que la levure est fraîche.

Autre conseil: 5 à 10 minutes après la mise en marche de la machine à pain, vous pouvez vérifier si la boule de pâte convient. La pâte doit avoir l'air d'une boule ronde,

lisse et élastique. Ouvrez le couvercle et touchez brièvement le dessus de la boule de pâte de vos doigts. Veillez à ce que le crochet de pétrissage ne s'arrête pas. Si la pâte colle à vos doigts, cela indique que la boule de pâte est bonne. Si la pâte colle au moule, elle est probablement trop humide. Si la pâte ne colle pas à vos doigts, la boule est trop sèche.

Conseil: le sel freine le fonctionnement de la levure et le sucre favorise ce fonctionnement. Si vous ne pouvez pas utiliser un de ces 2 ingrédients à cause d'un régime alimentaire, vous devez également abandonner l'autre. Vous aurez alors du pain sans sucre et sans sel.

Si vous voulez tout de suite continuer à faire un autre pain, vous devez en tout cas laisser refroidir la machine à pain pendant 10 à 20 minutes avant de la réutiliser.

Les diverses sortes de pain ont une structure et une grandeur différentes parce que les ingrédients utilisés diffèrent. Certains pains peuvent être beaucoup plus compacts et plus petits que d'autres. Ceci est normal. Il reste possible que, pour certaines recettes, vous devez modifier les proportions, c-à-d les quantités de la farine, la levure ou l'eau. Ne modifiez jamais toutes ces proportions ensemble, cela s'avèrera inutile. Les modifications éventuelles peuvent avoir trait sur la qualité ou la densité de la farine, les écarts de température ou la fraîcheur des ingrédients.
Le pain que vous faites vous-même ne contient aucun agent conservateur et il a donc une durée de conservation limitée. Si vous laissez votre pain suffisamment refroidir et vous l'emballez ensuite hermétiquement, vous pouvez le conserver pendant quelques jours. Il va de soi que vous pouvez également congeler le pain, ce qui vous permet de le consommer plus tard.

DES PROBLÈMES QUI PEUVENT SE POSER

Ils existent plusieurs facteurs susceptibles d'affecter le résultat de votre cuisson. Vous trouverez ci-dessus plusieurs exemples de mauvais résultats et les remèdes éventuels.

Le pain s'est affaissé!
Si votre pain semble s'être affaissé de tous les côtés, cela signifie que votre mélange était trop humide. Essayez de réduire un peu la quantité d'eau. Si vous utilisez des fruits ou des légumes en conserve, égouttez-les soigneusement et essuyez-les pour les sécher avant de les utiliser. Ils contiennent énormément d'humidité parce qu'ils se sont imbibés pendant qu'ils attendaient dans la boîte de conserve. Ou bien vous pouvez essayer une farine plus légère. Parfois aussi, les affaissements sont dus au fait que la pâte a tellement levé qu'elle n'est pas capable de maintenir ce levage. Tentez alors de diminuer la quantité de levure par 1 à 2 grammes.

Le pain n'est pas assez cuit au centre.
Si l'intérieur du pain n'est pas assez cuit, cela peut être dû au type de farine utilisée. Ce phénomène se produit généralement avec les farines plus lourdes, telles que la farine de seigle ou la farine intégrale. Tentez d'utiliser une opération de pétrissage en plus lorsque vous utilisez ces types de farines. Lorsque la machine à pain aura terminé le premier pétrissage, vous arrêtez l'appareil. Puis vous le remettez en marche: le processus entier de boulanger recommencera à partir du début. Il y aura maintenant une plus grande quantité d'air incorporée dans la pâte. Vous pouvez aussi fixer le bouton "crust" sur "foncé", ce qui fait que le processus de cuisson sera plus long et la température de cuisson sera un peu élevée.

Le pain a versé
Si votre pain a levé au-delà de la hauteur normale prévue, vous avez utilisé trop de levure. Vérifiez le type de levure utilisée et assurez-vous que votre dosage est précis. Trop de sucre risque de rendre la levure trop active. Réduisez alors le sucre et faites aussi attention aux ingrédients tels que les fruits secs ou le miel qui contiennent beaucoup de sucre. Essayez de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 ml. Vous noterez qu'une humidité légèrement inférieure empêche la levure d'être trop active?
L'usage d'une farine moulue très fin peut faire parfois lever beaucoup trop votre pain. Ces farines les plus fines n'ont pas besoin pour lever d'une levure aussi active que les farines plus lourdes ou moulues plus grossièrement.

Le pain est trop sec
Essayez de réduire un peu la quantité de farine utilisée ou de rajouter une cuillerée à soupe de liquide jusqu'à ce que vous trouviez la combinaison idéale. Quand la machine à pain pétrit des pâtes plus lourdes ou quand elle utilise des temps de pétrissage plus longs, il est possible que l'appareil commence à vibrer légèrement sur la table de travail. Veillez donc à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable et plane, pas trop près d'un autre objet et également pas trop sur le bord de la table de travail.

Le pain est trop plat
Si vous utilisez une farine moulue au moulin ou de la farine intégrale, vous risquez d'obtenir un pain plus plat. Mais si votre pain ne lève pas du tout, il est nécessaire de vérifier la levure. N'avez-vous pas oublié d'ajouter la levure? Si le pain n'a levé que légèrement, il se peut que votre levure soit trop vieille. La levure n'agit pas non plus si vous utilisez de l'eau trop froide ou trop chaude. Vérifiez également la dose de sel utilisé. Assurez-vous que vous n'avez utilisé une trop grande quantité de sel.

Message d'erreur sur l'affichage
Si vous lisez "H:HH" sur l'affichage, après avoir appuyé sur "start", ce message indique que la machine à pain n'a pas encore assez refroidi. Laissez refroidir encore 10 à 20 minutes avec le couvercle ouvert. Si l'écran affiche "E:EE", après avoir

appuyé sur “start”, vous devez vous adresser à un électricien qualifié.

Questions fréquemment posées

1. Pourquoi la hauteur du pain se diffère-t-il si souvent? La forme et la hauteur du pain dépendent de la température ambiante et de la qualité et de la quantité des ingrédients.

2. Pourquoi le pain n’a-t-il pas levé? Oublier d’ajouter la levure ou oublier d’installer le crochet de pétrissage aura pour résultat un pain plat. Idem si vous avez utilisé de la levure trop vieille. Le pain sortira plus plat que d’habitude.

3. Comment fonctionne la minuterie à retardement? La minuterie ne peut pas être réglée en-dessous de 3 heures ni au-dessus de 13 heures. La minuterie exige un minimum de 58 minutes pour achever toutes les opérations nécessaires. Le mode de cuisson “rapide” pourra cependant confectionner un pain plus rapide, mais alors sans utilisation de la minuterie. Les ingrédients risquent de se gâter s’ils restent plus de 13 heures dans la machine à pain sans être cuits.

4. Pourquoi ne peut-on pas ajouter des ingrédients supplémentaires aux ingrédients de base? Pour conserver au pain la forme qui convient et pour lui permettre de lever comme il faut, les raisins secs et autres ingrédients pareils doivent être ajoutés ultérieurement. En outre, le pétrissage de la pâte avec ces ingrédients risque d’écraser ces derniers et de les mélanger d’une manière inacceptable. Ils ont également tendance à s’agglutiner et à ne pas être uniformément repartis. Vous ne pourrez donc ajouter ces ingrédients au mélange qu’après le premier signal bip-bip. Vous ne pouvez pas ajouter d’ingrédients lorsque vous faites un pain au mode rapide. La minuterie ne fonctionne pas pour le mode de cuisson utilisé pour faire seulement de la pâte.

5. Peut-on employer du lait frais au lieu de lait en poudre? C’est possible, mais il vous faudra aussi déduire la même quantité d’eau de la recette. P.ex.: si une recette mentionne la quantité de 210 ml d’eau, vous pouvez remplacer cela par 210 ml de lait ou par 105 ml d’eau et 105 ml de lait. Il est important que vous utilisez la quantité totale de liquide recommandée.

Généralités

1. Pourquoi la couleur de la croûte est-elle souvent différente? Vous réglez et choisissez la couleur de la croûte vous-même en utilisant la touche “crust”. Pour une croûte légère, vous sélectionnez “light”, pour une croûté foncée, vous sélectionnez “dark”.

2. Qu’est-ce qui s’est passé si le pain a levé aussi haut que le couvercle? Vous avez utilisé trop de levure et/ou de sucre, ce qui a entraîné la formation d’un excédent de bulles de gaz à l’intérieur de votre pain.

3. Pourquoi ne pouvez-vous pas faire du pain aux fruits avec le mode de cuisson “rapide”? Le temps de levage est réduit pour ce mode de cuisson. Si vous utilisez davantage d’ingrédients, le temps de cuisson est fortement affecté par ce surplus d’ingrédients. Vous n’obtiendrez alors pas de beaux résultats en utilisant ce mode de

cuisson pour de telles recettes.
4. La machine à pain semble pétrir plus lentement lors de la confection de pains plus lourds. Voilà un phénomène normal quand vous utilisez ces recettes. Cela ne veut pas dire qu'il y ait un problème pour la machine. Toutefois, il est recommandé d'ajouter une cuillerée à soupe de liquide.

AVANT DE RÉCLAMER LA RÉPARATION DE L'APPAREIL

Votre pain échoue à tous les coups
Nous vous conseillons de confectionner une seule fois un pain avec une mélange de pain prête à l'utilisation. A des mélanges pareilles, vous ne devez ajouter que de l'eau et du beurre. Si le résultat est bon, votre machine fonctionne bien et vous devrez donc vérifier la fraîcheur de vos ingrédients habituels. Si le résultat est négatif, vous pouvez consulter notre service clients ou notre service technique.
L'appareil ne fonctionne pas
Est-il branché?
La température de la machine à pain est trop élevée.
De la fumée s'échappe par les trous d'aération
Peut-être, des ingrédients se sont répandus sur l'élément chauffant.
Le pain s'est affaissé / le centre est humide
Le pain a été laissé trop longtemps dans le moule à pain après la cuisson.
Vous avez utilisé trop de levure ou bien trop de l'eau.
Le dessus du pain a éclaté et semble brunâtre
Trop de farine, de levure ou de sucre.
Le dessus du pain est encore saupoudré de farine
Pas assez d'eau.
Le pain est trop petit
Pas assez de farine, levure, eau ou sucre.
Vous avez utilisé une farine intégrale ou une farine contenant de la levure chimique/
Vous avez utilisé une mauvaise levure.
Vous avez utilisé de la farine ou de la levure éventées.
Cuisson insuffisante
Vous avez appuyé la touche d'arrêt après la mise en marche.
Le couvercle a été ouvert pendant le fonctionnement.
Le pain est trop dur.
Trop de sucre.
Vous avez sélectionné "foncé" pour la couleur de la croûte ("crust").
Le pain est mal formé
Pas assez de farine.
Pas assez d'eau.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

• Lesen Sie zuerst die Gebrauchanweisung vollständig und genau durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie zur späteren Konsultation auf.
• Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu den in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Zwecken.
• Achtung: Vermeiden Sie das Berühren der warmen Oberflächen, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
• Schließen Sie das Gerät an Wechselstrom an, und zwar an einer geerdeten Wandsteckdose mit einer Netzspannung gemäß den auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Informationen.
• Das Netzkabel niemals knicken oder auf heiße Teile legen!
• Wickeln Sie die Schnur vollständig ab, um Überhitzung der Schnur zu vermeiden.
• Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe von Geräten, die Wärme abgeben, wie zum Beispiel Öfen, Gasherde, Kochplatten usw. Das Gerät mit Abstand zu Wänden oder anderen Objekten aufstellen, die Flammen fangen können, wie zum Beispiel Gardinen, Handtücher (Baumwolle oder Papier usw.).
• Sorgen Sie immer dafür, dass das Gerät auf einem ebenen, flachen Untergrund steht.
• Wenn Sie das Gerät umstellen möchten, müssen Sie dafür sorgen, dass das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist. Sie müssen beim Umstellen des Gerätes beide Hände verwenden.
• Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, die Schnur oder das Gerät beschädigt sind, wenn das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert, wenn es gefallen ist oder auf andere Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich dann an den Geschäftsinhaber oder die Reparaturabteilung des Herstellers. Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden. Verkehrt ausgeführte Reparaturen können beträchtliche Gefahren für den Benutzer zur Folge haben. Das Gerät niemals mit Teilen verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.
• Wenn das Gerät nicht verwendet oder gereinigt wird, schalten Sie das Gerät ganz aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
• Nicht an der Schnur oder dem Gerät ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
• Das Gerät für Kinder unzugänglich aufstellen. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie Kinder darum niemals ohne Aufsicht mit elektrischen Geräten arbeiten. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät immer so aufbewahrt wird, dass Kinder es nicht erreichen können.
• Verlängerungsschnüre dürfen nur verwendet werden, wenn die Netzspannung (siehe Typenschild auf der Unterseite der Maschine) und die Leistung gleich oder höher sind als die des mitgelieferten Gerätes. Verwenden Sie immer eine zugelassene, geerdete Verlängerungsschnur.
• Wenn Sie beschließen, das Gerät auf Grund eines Defektes nicht mehr zu verwenden, raten wir Ihnen, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben, die Schnur abzuschneiden. Bringen Sie das Gerät in die entsprechende Müllver

arbeitungsabteilung Ihrer Gemeinde.
• Wir raten Ihnen, die Zeitverzögerungsfunktion nicht nachts zu verwenden.
• Reparieren Sie bei einer Störung niemals selbst; das Durchbrennen der Temperatursicherung im Gerät kann auf einen Defekt im Heizsystem hinweisen, der durch die Entfernung oder den Austausch dieser Sicherung nicht beseitigt wird. Es ist erforderlich, ausschließlich Originalteile zu verwenden.
• Dieses Gerät erfüllt die EG-Richtlinie Nr. 76/889/EWG für Radio- und TV-Entstörung mit der zusätzlichen Richtlinie Nr. 82/499.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

• In der Verpackung finden Sie die Brotbackmaschine, zwei Backforme, zwei grosse Knethaken, 2 kleine Knethaken, ein Becher, ein dobbelt Masslöffel und die Gebrauchsanweisung.
• Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie, ob alle Teile mitgeliefert und aus der Verpackung genommen wurden, und dass kein möglicher Transportschaden an der Brotbackmaschine entstanden ist.
• Machen Sie die Brotbackmaschine, die Backforme und die Knethaken mit einem feuchten Tuch sauber. **Die Backforme und die Knethaken sind mit einer Anti-Anbackschicht bedeckt, darum dürfen Sie diese Artikel niemals mit Reinigungsmitteln, einer Abwaschbürste oder einem Schwamm säubern. Verwenden Sie hierfür immer ein feuchtes Tuch.** Das reicht aus, um das Gerät sauber zu halten. Ihre Brotbackmaschine kann bei der ersten Verwendung etwas rauchen, das ist vollkommen normal, schadet nichts und wird von selbst verschwinden.
• Die Qualität des Brotes, das Sie in einer Brotbackmaschine backen, hängt von vielen Faktoren ab. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten auf Zimmertemperatur sind und verwenden Sie immer die richtige Menge von Bestandteilen, die in den verschiedenen Rezepten angegeben sind.

DIE BESTANDTEILE

Die wichtigsten Faktoren für das Backen eines gelungenen Brotes sind die Qualität, die Frische und das korrekte Abwägen ihrer Bestandteile.

Mehl
Mehl ist der Grundbestandteil von Brot. Das Gewicht des Mehls unterscheidet sich von Sorte zu Sorte. Darum ist es absolut erforderlich, die richtige Menge mit einer Waage abzumessen.
Tipp: Achten Sie beim Kaufen von Mehl auf den Text auf der Verpackung. Auf ihr muss stehen, dass das Mehl unter anderem für das Brotmachen geeignet ist.

Gluten
Gluten befindet sich von Natur aus in die meiste Mehl und fördern das Aufgehen des Brotes.

Hefe
Hefe ist ein Mikroorganismus, der auf verschiedenen pflanzlichen Nahrungsmitteln wächst. Hefe hat die Fähigkeit, Zucker in Alkohol und Kohlensäuregas (Kohlendioxid) umzusetzen, wodurch sie sich besonders schnell vermehrt. Auch ideal, um den Teig aufgehen zu lassen und ihn leichter und besser verdaulich zu machen.
Wir empfehlen, in der DOMO-Brotbackmaschine Trockenhefe zu verwenden. Diese (körnige) Hefe ist einfacher zu verarbeiten, ist länger haltbar als Frischhefe und ergibt ein konstanteres Backergebnis als Frischhefe.

Salz
Salz sorgt nicht nur für einen bestimmten Geschmack im Brot, sondern regelt auch die Aktivität von Hefe, macht den Teig solide und fest und verhindert, dass das Brot zu hart aufgeht.

Butter/Öl
Butter und Öl ergeben einen besseren Geschmack des Brotes und machen das Brot weicher. Die Butter oder das Öl müssen auf Zimmertemperatur sein, bevor Sie die andere Zutaten hinzufügen.

Zucker
Zucker ist die Nahrungsquelle für die Hefe und ein wichtiger Bestandteil für das Aufgehen des Teiges. Sie können normalen weißen Zucker, braunen Zucker, Sirup oder Honig verwenden. Das gibt dem Geschmack des Brotes eine sichere Mürbe, erhöht den Nahrungswert und trägt dazu bei, das Brot länger zu erhalten.
Achtung: Verwenden Sie keinen groben Zucker oder Würfelzucker, für zum Beispiel Sauerbrot, da dieses die Anti-Anbackschicht der Backform beschädigt.

Wasser
Wenn das Mehl mit Wasser vermischt wird, bildet sich der Gluten und wird die Luft abgesättigt, so dass das Brot steigen kann. Bei normaler Umgebungstemperatur verwenden Sie lauwarmes Wasser, um das Brot zu machen: kaltes Wasser aktiviert die Hefe nicht und warmes Wasser aktiviert die Hefe zu stark.

Milch
Milch bringt die Brotkruste zum Bräunen, verbessert den Geschmack des Brotes, erhöht den Nährwert und verleiht seinem Inneren eine schöne sahnige Farbe. Wenn Sie Frischmilch verwenden, dann müsse Sie die Wassermenge natürlich senken, um das Niveau der Flüssigkeit im Gleichgewicht zu halten.
Achtung: Verwenden Sie keine Frischmilch, wenn Sie den Backprozess mit der

Zeitverzögerungsfunktion programmieren. Die Milch könnte sauer werden.

Andere Zutaten
In Kochbüchern können Sie Rezepte finden, die Gewürze, Nüsse, Korinthen, Früchte oder Gemüse und dergl. verlangen. Verwenden Sie immer frische Zutaten. Wenn Sie Nüsse, Sonnenblumenkerne, getrocknete Früchte oder dergleichen verwenden, empfehlen wir Ihnen, diese vorher in Wasser einweichen zu lassen, gut trocken zu tupfen und erst dann dem Teig hinzuzufügen. Achten Sie gut darauf, dass diese Zutaten nicht zu groß und zu scharf sind, um mögliche Beschädigungen der Anti-Anbackschicht zu vermeiden.

DAS DISPLAY

Die “Menu”-Taste
Mit dieser Taste können Sie das entsprechende Backprogramm auswählen. Bei jedem Betätigen dieser Taste ertönt ein Piepton und verändert sich die Programmnummer. Das Programm wird im Display angegeben. Diese Brotbackmaschine hat 11 Programmmöglichkeiten.

Die “Color”-Taste
Mit dieser Taste können Sie angeben, ob Sie die Kruste hell, mittel oder dunkel haben möchten.
Tipp: Wenn Sie ein Rezept zum ersten Mal ausprobieren, empfehlen wir Ihnen die Bräunung der Kruste auf mittel einzustellen.

Die “Loaf Size”-Taste
Mit dieser Taste geben Sie an, welches Gewicht das Brot, das Sie gerade backen möchten, hat. Wählen Sie “larger” für ein großes Brot oder “small” für ein oder zwei kleine Brote.
Tipp: Die Gesamtmenge der Zutaten aus diesem Rezept ist das Gewicht des Brots, welches Sie backen.

Die “Start” und “Stop”-Taste
Mit dieser Taste starten oder stoppen Sie das Programm.
Tipp: Wenn Sie das falsche Programm gewählt haben, können Sie es korrigieren, indem Sie einige Sekunden lang die Stopp-Taste eindrücken. Anschließend können Sie die Maschine erneut auf das richtige Programm einstellen.
Start: Zum Starten des Programms drücken Sie die Taste. Sie hören einen kurzen Piepton. Der Doppelpunkt in der Zeitangabe im Display beginnt zu blinken und die Maschine zählt die Zeit ab und arbeitet das gewählte Programm ab.
Stopp: Zum Beenden eines Programms drücken Sie einige Sekunden lang die Taste, bis Sie einen Piepton hören. Dieser bestätigt, dass Sie das Programm ausgeschaltet haben.

EIN/AUS

Wie können Sie feststellen, ob die Maschine funktioniert oder das Programm läuft?
Wenn der Doppelpunkt blinkt, läuft das Programm.
Wenn der Doppelpunkt ununterbrochen leuchtet, wurde das Programm angehalten.

Die "Time"-Taste

Zum Einstellen der aktuellen Zeit, sowie zum Programmieren Ihres Brotbackautomaten.

Die "Cycle"-Taste

Zum Einstellen der verschiedenen Zyklen, wenn Sie das Programm "Home made" verwenden.

Die "Pause"-Taste

Zum Unterbrechen eines Programms. Wenn Sie die "Pause" –Taste betätigen, wird das Programm unterbrochen, aber nicht beendet. De verbleibende Zeit beginnt zu blinken. Wenn Sie erneut die "Pause"-Taste betätigen, arbeitet das Programm die verbleibende Zeit ab.
Die "Pause"-Taste wird auch zum Einstellen von Stunden und Minuten verwendet.

BEIM EINSCHALTEN

Sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken, ertönt ein Piepton und im Display erscheint "1 3:10". Der Doppelpunkt zwischen "3" und "10" blinkt nicht. Das ist die Standardeinstellung, "1" steht dabei für das selektierte Programm, hier also für "Basic", "3:10" ist die Dauer des Programms. Im Display steht auch ein Pfeil, welcher auf "larger" zeigt, die Gewichtseinstellung für das Brot. Ein weiterer Pfeil zeigt auf "medium" und gibt die Bräunung an. Auch das sind Standardeinstellungen.

DIE AKTUELLE ZEIT EINSTELLEN

Legen Sie an der Unterseite Ihres Geräts 2 AAA-Batterien ein. So funktioniert die Uhr immer, auch wenn der Stecker nicht in der Steckdose steckt.
Wenn Sie die Batterien einlegen, erscheint im Display "12:00". Sie können die Uhrzeit einstellen, indem Sie die "Pause"-Taste betätigen. Die Stundenangabe blinkt. Stellen Sie mithilfe der "Time"-Taste die Stunden ein. Achten Sie auf Vormittag "am" oder Nachmittag "pm".
Drücken Sie erneut die "Pause"-Taste, nun beginnen die Minuten zu blinken. Stellen Sie mithilfe der "Time"-Taste die Minuten ein. Drücken Sie erneut die "Pause"-Taste um die Zeit zu bestätigen oder warten Sie 5 Sekunden um die Einstellung zu speichern. Die Uhrzeit hört dann auf zu blinken, nur der Doppelpunkt blinkt noch.

PROGRAMME

Programm 1 : Normal (basic). Das ist das beste Programm für Weißbrot.

Programm 2 : Vollkorn (whole wheat). Dieses Programm ist das beste Programm für die schweren Brote wie Vollkorn und Mehrkornbrot. Im Allgemeinen wird das Brot etwas kleiner sein als ein Weißbrot, da das Mehl viel schwerer ist.
Programm 3 : Französisch (french). Die Knet- und Gehphase ist länger als beim normalen Programm.
Programm 4 : Schnell (quick). Das ist ein Programm für den Fall, das Sie innerhalb kurzer Zeit ein Weißbrot backen möchten. Durch die kürzere Zeit müssen Sie jedoch beachten, dass Ihr Brot kleiner sein wird als im normalen Programm.
Programm 5: Süß (sweet). Dieses Programm eignet sich zum Backen von süßen Broten wie Rosinenbrot.
Programm 6 : Kuchen. Mit diesem Programm können Sie Brot backen, das beispielsweise mit Backpulver zubereitet wird. Mit diesem Programm gebackene Brote werden nicht so hoch und haben eine festere Struktur. Die Zeitverzögerung kann in diesem Stand nicht verwendet werden, da Backpulver direkt wirkt. Wenn Sie mit diesem Programm Kuchen backen möchten, empfehlen wir Ihnen alle Zutaten in die Brotbackform zu geben. Anschließend stellen Sie das Gerät ein und bevor Sie auf Start drücken, rühren Sie die Zutaten kurz mit einem Holzlöffel um. Das fördert den Knetvorgang.
Programm 7 : Marmelade. Zum Zubereiten von herrlicher frischer Marmelade. Achtung! Entfernen Sie alle Kerne der Zutaten, bevor Sie die Früchte in die Form geben. Scharfe Kerne können nämlich die Antihaftbeschichtung beschädigen.
Zubereitung: Geben Sie alle Zutaten in die Form und stellen Sie das Programm MARMELADE ein. Drücken Sie auf Start. Das Gerät wärmt die Zutaten erst vor. Anschließend mischt die Maschine und kühlt die Marmelade ab. Das Ende der Zubereitung wird durch einen Piepton gekennzeichnet. Sie können die Marmelade in ein Glas oder eine Schüssel geben und weiter auskühlen lassen. Sobald sie ausreichend abgekühlt ist, können Sie das Glas oder die Schale verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.
Programm 8: Teig (dough). Mit diesem Programm können Sie nur Teig zubereiten und aufgehen lassen.
Programm 9: Superschnell (ultra fast). Met diesem Programm backen Sie innerhalb einer Stunde ein frisches Weißbrot mit 700 Gramm.
Programm 10: Backen (bake). Mit diesem Programm können Sie einen fertigen Teig, den Sie beispielsweise vorher zubereitet haben, backen. Sie können den Teig mit diesem Programm nur backen. Mithilfe der Zeitverzögerungstasten können Sie die Zeit zwischen 5 und 60 Minuten einstellen. Sie können auch bereits gebackenes Brot wieder aufwärmen.
Programm 11: eigenes Brot (Home made). Mit diesem Programm können Sie alle Stadien des Backprozesses selbst einstellen: Knetphase, Gehphase und Backzeit.
So gehen Sie vor: Selektieren Sie dieses Programm. Drücken Sie die Taste “Cycle”, im Display erscheint “knead1”, drücken Sie nun die “Time”-Taste um die gewünschte erste Knetphase einzustellen. Bestätigen Sie die eingestellte Zeit mit der “Cycle”-Taste.

Drücken Sie erneut die “Cycle”-Taste für den nächsten Schritt, “rise 1”, die erste Gehphase. Drücken Sie wieder die “Time”-Taste um auch diese Zeit einzustellen und bestätigen Sie mit der “Cycle”-Taste.
Fahren Sie so fort, bis alle verschiedenen Phasen des Backprozesses eingestellt sind: Knead 1, rise 1, knead 2, rise 2, rise 3, bake (backen) und keep warm (warmhalten)
Wenn Sie den gesamten Backvorgang durchlaufen haben, drücken Sie die “Start/ Stop”-Taste um die Einstellungen zu bestätigen. Drücken Sie erneut die “Start/Stop”-Taste um den Backvorgang zu starten.

VERWENDUNG

Schritt 1: Nehmen Sie die Brotbackform aus der Maschine, indem Sie sie am Handgriff gerade nach oben aus der Maschine ziehen.
Schritt 2: Stecken Sie die Knetmesser (mitgeliefert) auf die Achsen in der Brotbackform. Die Knetmesser müssen korrekt und sorgfältig aufgesetzt werden, sodass alle Zutaten ausreichend gemischt und geknetet werden. Die großen Knetmesser werden in der großen Brotbackform und die kleinen Knetmesser für die zweiteilige Backform verwendet.
Schritt 3: Geben Sie die Zutaten in der folgenden Art und Weise und Reihenfolge in die Backform:

1. Wasser/Milch.
2. Butter/Öl.
3. Eventuell Eier.
4. die benötige Mehlmenge.
5. Zucker (geben Sie den Zucker an eine Seite)
6. Salz (geben Sie das Salz an die andere Seite)
7. Hefe (geben Sie die Hefe in eine Aushöhlung in der Mitte)

Achtung! Die Hefe darf keinen Kontakt mit dem Wasser haben. Es könnte sein, dass das Wasser die Hefe aktiviert, bevor die Zutaten ausreichend gemischt und geknetet sind.
Schritt 4: Beseitigen Sie alle Reste von Zutaten an der Außenseite der Backform. Setzen Sie die Form wieder in die Maschine und drücken Sie sie an, damit sie fest sitzt.
Schritt 5: Schließen Sie den Deckel.
Schritt 6: Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
Schritt 7: Stellen Sie mithilfe der “Menu”-Taste das richtige Programm ein.
Schritt 8: Mit der “crust”-Taste können Sie die Bräunung der Kruste einstellen. Sie können zwischen hell, mittel oder dunkel wählen.
Schritt 9: Stellen Sie eventuell die Zeitverzögerung ein.
Schritt 10: Drücken Sie die Starttaste. Der Doppelpunkt blinkt und zeigt an, dass das Gerät funktioniert.

Programmzeiten:

Programm	small	larger
1. Normal	3:05	3.10
2. Vollkorn	3:42	3:50
3. Französisch	3:45	3:55
4. Schnell	2:10*	2:10*
5. Süß	2:55	3:00
6. Kuchen	1:48*	1:48*
7. Marmelare	1:20*	1:20*
8. Teig	1:30*	1:30*
9. Superschnel	1:28	1:38
10. Backen	1:00* max.	1:00* max.
11. Home made	6:59 max.	6:59 max.

* Wenn Sie eines dieser Programme wählen, können Sie kein Gewicht einstellen.
Die im Display angegebene Zeit wird in Stunden und Minuten angezeigt. Beispiel: Programm 1, normal, small dauert 3 Stunden und 05 Minuten.

Schritt 11: Wenn das Brot fertig ist, hören Sie einige Pieptöne. Drücken Sie einige Sekunden lang die Stop-Taste. Das Gerät piept nochmals um zu bestätigen, dass Sie das Programm gestoppt haben. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie den Deckel des Geräts. Nehmen Sie die Backform mit Ofenhandschuhen heraus. Lassen Sie das Brot ca. 10 bis 15 Minuten in der Form abkühlen. Halten Sie die Backform dann umgekehrt über die Anrichte und schütteln Sie das Brot vorsichtig aus der Form.

In der Knetphase der folgenden Programme ertönt ein Piepsignal: Normal, Französisch, Vollkorn, Süß und Home made. Es gibt an, dass Sie die zusätzlichen Zutaten wie Rosinen, Nüsse usw. hinzugeben können. Sie öffnen den Deckel, geben die Zutaten hinzu, schließen den Deckel und der Knetvorgang läuft weiter.
Achtung! Weichen Sie Rosinen und Nüsse vorher ein und trocknen Sie sie mit einem Tuch oder Küchenpapier ab. Achten Sie darauf, dass diese Zutaten nicht zu grob oder scharf sind und die Antihaftbeschichtung der Form nicht beschädigen können.

Legen Sie das Brot oder die Backform nie auf die Außenseite der Maschine oder direkt auf eine Kunststofftischdecke. Wenn sich das Brot nicht sofort löst, können Sie vorsichtig an der Achse an der Unterseite der Backform drehen, bis sich das Brot löst. Wenn Sie das Brot aus der Maschine nehmen und das Knetmesser bleibt im Brot stecken, können Sie es mit dem mitgelieferten Haken vorsichtig aus dem Brot ziehen. Lassen Sie das Brot eventuell auf einem Gitter weiter abkühlen und entfernen Sie das Knetmesser anschließend manuell. Achten Sie darauf, dass das Kentmesser gut abgekühlt ist.
Es wird empfohlen, das Brot erst nach 15-20 Minuten anzuschneiden.
EXTRA: Wenn Sie einmal nicht pünktlich zuhause sind, wärmt der Brotbackautomat

noch 60 Minuten nach. Das ist nicht in der Programmzeit enthalten.

Verwendung der Zeitverzögerung

Wenn Sie die Zeitverzögerung verwenden möchten, müssen Sie dies einstellen, bevor Sie die “Start”-Taste betätigen. Wichtig: Sie sollten die Zeitverzögerung nicht einstellen, wenn Sie Zutaten verwenden, die nur beschränkt haltbar sind.

1. Stellen Sie zuerst die aktuelle Zeit ein, wie im Beginn der Gebrauchsanweisung angegeben.
2. Geben Sie alle Zutaten in Ihre Backform.
3. Selektieren Sie das gewünschte Programm, die Bräunung und das Gewicht
4. Drücken Sie einmal die “Time”-Taste. Im Display erscheint nun die Dauer des gewählten Programms + 10 min und die Worte ”set ready time”
5. Drücken Sie die “Time”-Taste um die Zeit einzustellen, wann das Brot fertig sein soll.
6. Drücken Sie die “Start/Stop”-Taste um den Timer zu aktivieren. Im Display erscheint die eingestellte Zeit und die Worte “set ready time”
7. Wenn Sie die aktuelle Zeit sehen möchten, drücken Sie die “Time”-Taste.
8. Wenn Sie die Einstellung annullieren möchten, drücken Sie die “Start/Stop”-Taste, bis ein Piepton ertönt. Die Einstellungen sind nun gelöscht.

Reinigen

Schalten Sie vor dem Reinigen Ihrer Brotbackmaschine das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Äußeres

Reinigen Sie das Äußere des Gerätes und das Sichtfenster mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Nehmen Sie die Backform vor dem Reinigen heraus. Falls erforderlich, können Sie das Äußere des Gerätes mit Hilfe eines milden Spülmittels reinigen.

Inneres

Das Innere des Gerätes können Sie vorsichtig mit einem leicht feuchten Tuch säubern. Passen Sie beim Säubern des Heizelementes auf!

Backform

Die Backforme können Sie mit warmem Wasser reinigen. Achten Sie hierbei darauf, dass Sie die Anti-Anbackschicht nicht beschädigen. Wenn es nicht gelingt, die Knethaken aus die Backforme zu nehmen, müssen Sie die Backforme vollständig abkühlen lassen. Danach gießen Sie ein bisschen warmes Wasser in die Backform,e so dass die Knethaken unter Wasser steht. Das Wasser wird nun dafür sorgen, dass sich die klebenden Teilchen auflösen und die Knethaken herausgenommen werden kann. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Abwaschbürsten, denn diese können die Anti-Anbackschicht die Backforme beschädigen. Die Backforme ist nicht für die Geschirrspülmaschine geeignet.

EINIGE TIPPS ZUM BACKEN EINES HERRLICHEN BROTES

Wägen Sie die Zutaten immer sehr genau ab und achten Sie darauf, dass sie auf Zimmertemperatur sind.
Fügen Sie die Zutaten in der genauen Reihenfolge zu.
Sorgen Sie dafür, dass die Zutaten frisch sind.
Geben Sie die Hefe als letztes in die Form. Tun Sie sie in eine kleine Vertiefung im Mehl. Sie darf nicht mit Salz, Zucker und Wasser (Milch) in Berührung kommen.
1. Tipp: Sie können die Frische der Hefe mit dem folgenden Test feststellen: Lösen Sie in einer halben Tasse lau warmem Wasser 1 Teelöffel Zucker auf und fügen Sie dieser Mischung 1 Teelöffel Hefe hinzu. Nach ein paar Minuten muss das Ganze blubbern und sprudeln, erst dann wissen Sie, dass die Hefe frisch ist.
2. Tipp: Ca. 5 bis 10 Minuten nach dem Start der Brotbackmaschine können Sie testen, ob der Teigball gut ist. Der Teig muss wie ein glatter, elastischer runder Ball aussehen. Sie öffnen den Deckel und berühren mit Ihren Fingern kurz die Oberseite des Teigballs. Achten Sie darauf, dass der Knethaken weiter dreht. Wenn der Teig etwas an Ihren Fingern kleben bleibt, ist das gut. Bleibt der Teig an der Backform kleben, dann ist diese zu nass. Bleibt der Teig nicht an Ihrem Finger kleben, dann ist der Teigball zu trocken.
3. Tipp: Salz hemmt die Wirkung von Hefe und Zucker fördert ihre Wirkung. Wenn Sie eine dieser beiden Zutaten auf Grund einer Diät nicht verwenden dürfen, dann müssen Sie die andere ebenfalls weglassen. Sie erhalten dann ein Brot ohne Zucker und Salz.
Wenn Sie direkt ein neues Brot backen möchten, lassen Sie die Maschine 10 bis 20 Minuten abkühlen, bevor Sie diese erneut verwenden.
Verschiedene Sorten Brot haben eine andere Struktur und Größe, da sich die verwendeten Zutaten unterscheiden. Manche Brote können viel fester und kleiner sein als andere. Das ist normal.
Es kann sein, dass Sie bei manchen Rezepten die Verhältnisse anpassen müssen. Damit meinen wir: Die Hefemenge, die Mehlmenge oder die Wassermenge. Nie alles gleichzeitig anpassen! Das wird nämlich keine Wirkung haben. Die Anpassung kann im Zusammenhang mit Folgenden erforderlich sein:

- Qualität und spezifisches Gewicht des Mehls
- Temperaturunterschiede der Umgebung
- Frische der Zutaten.

Das Brot, dass Sie selber backen, enthält also keine Konservierungsmittel und ist daher auch nur beschränkt haltbar. Wenn Sie das Brot luftdicht verpacken, nachdem Sie es gut abkühlen ließen, können Sie das Brot ein paar Tage lang gut aufbewahren. Natürlich können Sie das Brot auch einfrieren, wodurch Sie es später verwenden können.

PROBLEME, DIE AUFTRETEN KÖNNEN

Es gibt verschiedene Faktoren, die Ihr Brot misslingen lassen können. Im Folgenden geben wir eine Anzahl von Beispielen für schlechte Ergebnisse und eventuelle

Lösungen an.

Das Brot ist eingesunken

Wenn Ihr Brot an allen Seiten eingesunken zu sein scheint, dann bedeutet das, dass der Teig zu feucht war. Versuchen Sie, etwas weniger Wasser hinzuzufügen. Wenn Sie konservierte Früchte oder Gemüse verwenden, lassen Sie diese zuerst gut abtropfen und reiben sie gut trocken, bevor Sie sie verwenden. Sie sind längere Zeit durchtränkt, wodurch sie überschüssige Feuchtigkeit besitzen. Sie können auch versuchen, eine leichtere Mehlsorte zu verwenden.

Es kann auch zu starkes Aufgehen sein. Der Teig ist so stark aufgegangen, dass er das Aufgehen nicht bewältigen kann. Versuchen Sie, etwas weniger Hefe hinzuzufügen, 1 bis 2 Gramm.

Das Brot ist in der Mitte unzureichend gebacken.

Wenn das Innere des Brotes unzureichend gebacken ist, kann dieses an der verwendeten Mehlsorte liegen. Das erfolgt meistens durch die Verwendung schwererer Mehlsorten, wie zum Beispiel Roggenmehl oder Vollkornmehl. Versuchen Sie, einen Knetprozess mehr zu verwenden, wenn Sie diese Mehlsorten gebrauchen. Wenn die Brotbackmaschine den ersten Knetprozess beendet hat, schalten Sie das Gerät aus. Stellen Sie dann den Apparat wieder ein und drücken Sie auf Start: Das Gerät wird wieder mit Kneten beginnen; es wurde nun eine größere Menge Luft in den Teig aufgenommen. Sie können auch den Bräunungsgrad der Kruste auf dunkel setzen, wodurch die Backtemperatur etwas höher wird.

Das Brot ist übergelaufen

Wenn Ihr Brot höher aufgeht als normal, haben Sie zuviel Hefe verwendet. Kontrollieren Sie, ob Sie die richtige Menge und den richtigen Typ von Hefe verwendet haben.

Zuviel Zucker kann Ihre Hefe zu stark aktivieren. Senken Sie die Zuckermenge und achten Sie auch auf getrocknete Früchte und Honig, die viel Zucker enthalten. Versuchen Sie, Ihre Wassermenge um 10 bis 20 ml zu senken. Denken Sie daran, dass eine geringere Feuchtigkeit die Hefe daran hindert, zu aktiv zu sein.

Die Verwendung eines sehr fein gemahlenen Mehls kann das Brot manchmal auch zu hart aufgehen lassen. Diese Mehlsorten benötigen zum Aufgehen keine so aktive Hefe wie schwerere oder gröber gemahlene Mehlsorten.

Das Brot ist zu trocken

Verwenden Sie etwas weniger Mehl oder fügen Sie 1 Esslöffel Flüssigkeit hinzu. Wenn die Brotbackmaschine schwereren Teig vermischt oder wenn sie längere Knetzeiten verwendet, kann es sein, dass die Maschine auf der Anrichte leicht zu vibrieren beginnt. Sorgen Sie daher dafür, dass das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht, nicht zu dicht bei einem anderen Gegenstand und auch nicht zu nahe am Rand der Anrichte.

Platte Brote

Wenn Sie ein von der Mühle gemahlenes Mehl oder Vollkornmehl nehmen, kann das Brot etwas platter sein.

Wenn Ihr Brot gar nicht aufgeht, dann ist es nötig, die Hefe zu kontrollieren. Haben

Sie nicht vergessen, die Hefe hinzuzufügen? Wenn das Brot nur leicht aufgegangen ist, kann es sein, dass die Hefe zu alt war.
Die Aktivierung von Hefe wird durch zu kaltes oder zu warmes Wasser verhindert. Überprüfen Sie auch die verwendete Salzdosis. Versichern Sie sich, dass Sie nicht zuviel Salz verwendet haben.

Störungsmeldung auf dem Display

Wenn das Display "H:HH" angibt, nachdem Sie auf Start gedrückt haben, ist die Maschine noch zu warm. Lassen Sie das Gerät mit offenem Deckel noch 10 bis 20 Minuten abkühlen.
Wenn das Display "E:EE" angibt, nachdem Sie auf Start gedrückt haben, dann müssen Sie Kontakt mit ihrem Geschäftsinhaber oder unserem technischen Dienst aufnehmen. Diese können diese Störungsmeldung für Sie kontrollieren.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Warum gibt es immer einen Unterschied in der Höhe des Brotes?
Die Form und die Höhe des Brotes hängen von der Umgebungstemperatur, der Qualität und der Menge der Zutaten ab.
Warum geht das Brot nicht auf?
Hefe vergessen, zu wenig Hefe oder alte Hefe sorgen dafür, dass das Brot nicht aufgeht und "platt" bleibt.
Wie funktioniert die Zeitverzögerung?
Die Zeitverzögerung darf nicht unter 3 Stunden oder über 13 Stunden eingestellt werden. Die Zeitverzögerung benötigt mindestens 58 Minuten, um alle erforderlichen Prozesse zu durchlaufen. Man kann zwar die Arbeitsweise schnell verwenden, aber dann ohne die Zeitverzögerung. Die Zutaten können verderben, wenn sie länger als 13 Stunden in der Brotbackmaschine bleiben, ohne gebacken zu werden.
Warum dürfen den Grundzutaten keine weiteren Zutaten zugefügt werden?
Um dem Teig oder Brot die richtige Form zu geben und ihn aufgehen zulassen, wie es sich gehört, müssen die getrockneten Korinthen und dergleichen später hinzugefügt werden.
Darüber hinaus besteht die Chance, dass diese Zutaten während des Knetprozesses kaputt geknetet werden. Sie können aneinander kleben bleiben und nicht gleichmäßig über den Teig verteilt werden. Sie dürfen diese Zutaten erst nach dem ersten "Piepsignal" hinzufügen. Sie können keine Zutaten hinzufügen, wenn sie eines der schnellen Programme verwenden. Die Zeitverzögerung tritt bei dem Programm für Teig allein nicht in Wirkung.
Kann frische Milch statt Wasser verwendet werden?
Das geht, aber dann müssen Sie dafür sorgen, dass Sie dieselbe Menge Flüssigkeit erhalten. Zum Beispiel: Wenn in einem Rezept 210 ml Wasser steht, können Sie es durch 210 ml Milch oder durch 105 ml Wasser und 105 ml Milch ersetzen. Es ist wichtig, dass Sie die insgesamt angegebene Flüssigkeitsmenge verwenden.

ALLGEMEINES

1. Die Kruste ist manchmal heller, manchmal dunkler. Das können Sie mit der Taste “color” selbst einstellen. Für eine helle Kruste stellen Sie das Gerät auf hell ein (light). Für eine dunkle Kruste stellen Sie das Gerät auf dunkel ein (dark).
2. Was ist passiert, wenn das Brot ebenso hoch gestiegen ist wie der Deckel? Sie haben zuviel Hefe und/oder Zucker verwendet, wodurch im Brot mehr Gasblasen entstanden und es zu stark aufgegangen ist.
3. Warum dürfen Sie kein Brot auf der Grundlage von Früchten mit der Arbeitsweise bzw. Funktion “schnell” herstellen? Die Zeit des Aufgehens wird von diesem Programm verkürzt, und wenn Sie mehr Zutaten verwenden, wird die Backzeit ebenfalls beeinflusst, so dass Sie kein schönes Ergebnis erhalten werden, wenn Sie dieses Programm mit derartigen Rezepten verwenden.
4. Die Brotmaschine knetet beim Herstellen schwerer Brote langsamer. Das ist eine normale Erscheinung, wenn Sie diese Rezepte verwenden. Das ist für die Maschine kein Problem, es ist jedoch zu empfehlen, einen Esslöffel Flüssigkeit hinzuzufügen.

BEVOR SIE DAS GERÄT ZUR REPARATUR BRINGEN

Ihr Brot misslingt immer.
Wir empfehlen Ihnen, einmal ein Brot mit einer fertigen Brotmischung zu machen. Diese Fertigmischungen brauchen nur noch einfach mit Wasser und Butter ergänzt werden. Ist das Ergebnis gut, bedeutet es, dass Ihre Maschine in Ordnung ist, und Sie müssen die Frische Ihrer normalen Zutaten kontrollieren.
Ist das Resultat schlecht, dann können Sie zusammen mit unserem Kundendienst oder technischen Dienst überlegen, was Sie am besten tun können.
Das Gerät funktioniert nicht
Ist es eingeschaltet?
Die Temperatur der Brotbackmaschine ist zu hoch.
Es kommt Rauch aus den Luftschlitzen
Die Zutaten sind vielleicht auf das Heizelement gekleckert.
Das Brot ist eingesackt/ die Mitte ist feucht
Das Brot wurde nach dem Backen zu lange in der Backform gelassen.
Es wurde zuviel Wasser oder Hefe verwendet.
Die Oberseite des Brotes ist geborsten und sieht braun aus
Zuviel Mehl, Hefe oder Zucker.
Der obere Teil des Brotes ist noch mit Mehl bestreut
Nicht genug Wasser.
Zu kleines Brot
Nicht genug Mehl, Hefe, Zucker oder Wasser.
Verwendung von Vollkornbrot oder Mehl, das chemische Hefe (Backpulver) enthält.
Verwendung eines schlechten Hefetyps.
Verwendung von Mehl oder Hefe, die nicht mehr frisch ist.
Brot nicht ausreichend gebacken

Die Stopptaste wurde nach dem Einschalten gedrückt
Der Deckel wurde während des Backprozesses geöffnet.
Das Brot ist zu hart gebacken
Zuviel Zucker
Die Farbe der Kruste ist auf dunkel eingestellt
Das Brot ist schlecht geformt
Nicht genug Mehl
Nicht genug Wasser

SAFETY REGULATIONS

• Please read these instructions carefully before first use and save them for later reference.
• You should only use this appliance for its intended use and as indicated in these instructions.
• CAUTION: avoid contact with hot surfaces when the appliance is activated.
• Connect the appliance to alternating current, an earth-connected wall socket with mains voltage corresponding
• with the data marked on the appliance label.
• Never sharply bend the supply cord and never let it touch hot surfaces.
• Always fully straighten the power cord in order to prevent overheating.
• Never place the appliance near objkects that generate heat, such as ovens, stoves, cooking plates, etc.
• Keep the appliance at a safe distance from walls or other flammable objects such as curtains, towels
• (cotton or paper), etc.
• Always ensure the appliance is placed on a level flat surface.
• If you want to move the appliance, please ensure it has been disconnected and it has sufficiently cooled down. Use both hands to move the appliance.
• Do not use the appliance if the plug, power cord or appliance itself has been damaged or if the appliance malfunctions. Do not ever try to mend your appliance yourself. Repairs on electrical appliances must only be carried out by qualified technicians.
• Repairs that are carried out in a wrong way, may cause serious hazards for the user.
• Do not use parts that are not supplied or recommended by the manufacturer.
• Please remove the plug from the socket when you want to clean the appliance or when it is not in use.
• Do not pull the cord or the appliance to remove the plug from the socket. Never touch the appliance when your hands are wet.
• Keep the appliance away from children. Children do not realise the hazards which the use of electrical appliances may involve. Do not allow children to use the appliance in your absence. Please ensure the appliance is safely stored out of children's reach.
• You can only use an extension cord when the electrical rating (check on label) is higher than or equal to that of the appliance. You should always use a tested and approved extension cord.
• In case you no longer wish to use the appliance, because of a defect, we recommend that you cut the cord, after having removed the plug from the socket.
• We recommend that you do not use the time delay function at night.
• In case of disturbance, do not try to mend the appliance yourself. If the temperature cut-out within the appliance blows, this may indicate a fault in the heating system which is not solved by merely removing or changing this part. It is very important that only original parts are used.

• This appliance complies with EC regulation 76/889/EEC for tv and radio disturbance – additional rule 82/499.

BEFORE THE FIRST USE

• The packaging should contain the breadmaker, two bread pans,, two large kneading paddle, 2 small kneadng paddles mesuring cup, mesuring spoon and the instruction manual.

• Remove all packaging materials and keep them away from children. Check if all additional parts are there and whether you have removed them all from the packaging. Please verify if your breadmaker has not suffered any damage during the transport.

• Clean your breadmaker, bread pan and kneading paddle with a damp cloth. The bread pan and the kneading paddle both have a non-stick coating to prevent dough from sticking to it. You must therefore never clean these parts with cleaning products, a sponge or a dishwashing brush. A damp cloth will do to clean them. It is perfectly common and harmless for your appliance to emit a bit of smoke when you use it for the first time.

• The quality of the baked bread will depend on a whole range of factors. Please make sure all ingredients are at room temperature and that you keep to the correct amount of each ingredient, as indicated in the recipes.

INGREDIENTS

Baking a great bread will largely depend on 3 main factors: quality, freshness and correct measurement
of quantities.

FLOUR

Flour is the basic component of bread. The weight of the flour varies, depending on the type of flour used.It is therefore absolutely neccesary that you weigh the right quantity on a pair of scales. Please make sure you buy a variety of flour which is suitable for bread making. Check the packing.

GLUTEN

Gluten is a natural ingredient of flour and stimulates the bread to rise.

YEAST

Yeast is a micro-organism found on several vegetable foodstuffs. Yeast converts sugars into alcohol and carbon dioxide. This ability is ideal for the bread to rise and to make it lighter and easier to digest. We recommend the use of dry yeast for this breadmaker. This (granular) yeast is easier to work with, keeps for a longer time than fresh yeast and generally gives you a better result as well.

SALT

Salt does not only lend the bread a certain flavour but equally regulates the activity of

the yeast, strengthens the dough and prevents the bread from rising too hard.

BUTTER / OIL
Butter and oil improve the general taste of the bread and equally soften it. Butter or oil should both be at room temperature when you add them to the other ingredients.

SUGAR
Sugar is the nutrient that the yeast feeds itself on and is of great importance for the bread's rising process. You can use plain white sugar, brown sugar, syrup or honey. Sugar lends the bread a certain soft and delicate flavour, increases its nutritional value and also renders the bread less perishable. Look out: you should not use unrefined sugar or sugar lumps, when you want to make e.g. cinnamon bread, for they can damage the non-stick coating of the bread pan.

WATER
When the flour mixes with the water, the gluten will form and air can no longer enter, thus enabling 3 the bread to rise. At normal temperature you should use tepid water to make bread:
cold water will not activate the yeast and warm water will achieve the opposite result.

MILK
Milk adds greatly to the colour of the bread (brown for the crust, creamy on the inside), improves the overall taste of the bread and increases its nutritional value. Should you choose to use fresh milk, do not forget to reduce the amount of water, in order to maintain the right level of humidity.
CAREFUL: do not use fresh milk if you are going to choose the baking program with the time delay function, for the milk could turn sour.

OTHER INGREDIENTS
In some cookery books you may come across recipes requiring the use of herbs, nuts, currants, fruit or vegetables. Always use fresh ingredients. When you want to use nuts, sunflower seeds, dried fruit or similar ingredients, we recommend that they be soaked in water and dried before adding them to the dough. Always ensure these ingredients are not too large, for they may damage the non-stick coating.

THE DISPLAY

"Menu" button
This button is used to select the correct baking program. Every time you press this button a "biep" signal is heard and the program number changes. You can see the selected program number on the display. This bread maker has 11 programs.

"colour" button
Use this button to indicate the colour of the crust light, medium or dark.

Tip : if you use a recipe for the first time, we recommend to use the selection medium.

“loaf size” button
This button is used to select the size of bread you want to back “small or “larger”. “Larger” is selected to bake a large bread up to 1350g, “small” is used for baking two or one small bread of 450g.
Tip : the total amount of ingredients mentioned on the recipe is the weight of your bread.

“start” and “stop” button
With this button the program can be started or stopped.
Tip : when selected the wrong program, you can stop the bread maker by pressing the “stop” button during a few seconds. Afterwards you can reset the appliance with the correct program.
Start : to start the program, press the button once a short biep will be heard. The “:” between the time will start blinking. The appliance will countdown the time and finish the program.
Stop : to end the program, press the button a few seconds until a biep is heard, to confirm the program has stopped.

On/off
How can you check if the machine is working or the program is runing ?
If the “:” is blinking the program is working.
If the “:” is lighted constantly the program has stopped.

“time” button
For setting the current time as well as for programming the timer.

“cycle” button
For setting the different cycles when using the program “home made”.

“Pause” button
For interrupting a program. When pressing the “pause” button the program will be interrupted but not stopped. The remaining time will start to blink. When pressing the “pause” button again, the program will finish the remaining time.
The “pause” button is also used for setting hours and min. when setting the time.

GETTING STARTED

When plugging in the appliance a “biep” signal isheard and “1 3:10” is shown on the display. The colon between 3 and 10 won’t blink. This is the standard setting”1” is stating the selected program., in this case the program 1 “basic”. 3:10 is stating the working time of the program.
The display also shows an arrow pointing at “larger”, to indicate the size of bread

selected.
A second arrow points to “medium”, to indicated the selected crust colour. These are all standard selections.

SETTING THE CURRENT TIME

Add 2 AAA batteries to the bottom of your bread maker. This way the clock will stay working all the time, even when the unit isn’t plugged in.
When inserting the batteries the display will show “12:00”. Press the “pause” button , the hours will start blinking. Set the correct hour by pressing the “time” button. Pay attention to the indication of “am” for morning time or “pm” for afternoon on the display.
Press the “pause” button again, the minutes will start blinking, now use the “time” button to set the minutes. Press the “pause” button again to confirm the set time. Or wait 5 sec, for the setting to confirm automatically. The hour will stop blinking, only the colon will flash.

PROGRAMS

Program 1 : basic : the most frequently used program for baking white bread.
Program 2 : whole wheat : this program is best used for making heavier breads, such as multi grain or whole wheat. These breads will be smaller than white bread, because the flour is heavier.
Program 3 : french : the kneeding and rising time for this program is longer than with the program basic.
Program 4 : quick : this program can be used for baking a bread within a limited amount of time.
Program 5: sweet : this program is suited for making sweet breads such as raison bread.
Program 6 : Cake : with this program you can bake a bread, made of baking powder. Bread baked with this program will be smaller and more solid. The timer can’t be used with this program, because baking powder will work instantly. If you want to make cake with this program, we recommend to add the ingredients to the bake pan. Select the program and before pressing the start button, mix the ingredients with a wooden spoon. This will enhance the kneeding proces.
Program 7 : jam : for making delicious fresh jam. Attention ! Make sure to remove the pips from the fruit, before adding them to the bake pan. Sharp pips can damage the anti-adhesive layer.
Program 8 : dough : with this program you can only make dough.
Program 9 : ultra fast : To make a fresh bread of 700g in a bit more than 1 hour.
Program 10 : bake : this program can be used to bake already prepared dough. By using the time knobs you can set the time from 5 tot 60 min. You can also reheat already baked bread.
Program 11 : home made : with this program you can set all the different stages of baking a bread your self. From the kneading time, the rising time tot he bake time.

how to operate :
Select this program. Press the “cycle” button, on the display appears the words “knead1”. You can now press the “time” button to set the desired first kneading time. Press the “cycle” button to confirm the set time. Press the “cycle” button again for the second step, “rise 1”, the first rise time. Press the “time” button again to set the desired rise time. Press the “cycle” button again to confirm. You continue this way until you have finished all different steps of the bread making process : knead 1, rise 1, knead 2, rise 2, rise 3, bake and keep warm.
When you have finished setting the complete baking cycle, press the ‘start/stop” button to confirm the settings. Press the “start/stop” button again to start the baking proces.

USE

Step 1 : take the bread pan out of the bread maker, by taking the handle and pulling it straight up.
Step 2 : Place the kneading hooks on the axes inside the bread pan. The kneading hooks must be placed correctly, to make sure all ingredients will get mixes properly. The large kneeding hooks, are for the large bread pan. The small kneading hooks are for the bread pan, devided into two parts.
Step 3 : Add the ingredients as follows :
1. water/milk
2. buttor/ oil
3. eggs if necessary
4. flour
5. sugar (on one side)
6. salt (on other side)
7. yeast (in the middle)

Attention ! The yeast may not come in contact with water. It is possible that the water will activate the yeast before all ingredients have been mixed properly.
Step 4 : Remove all residu of the ingredients from the outside of the bread pan. Place the bread pan back in your bread maker and press firmly, to make sure it locks properly.
Step 5 : close the lid.
Step 6 : Connect the bread maker to an electrical socket.
Step 7 : select the desired program by using the “menu” button.
Step 8 : Set the crust colour by using the “crust” button.
Step 9 : Set the timer if necessary.
Step 10 : Press the start button. The colon will start flashing to indicate the machine is working.

Program times :

Program	small	larger
1. basic	3:05	3:10
2. whole wheat	3:42	3:50
3. French	3:45	3:55
4. Quick	2:10*	2:10*
5. sweet	2:55	3:00
6. Cake	1:48*	1:48*
Program	Small	Larger
7. Jam	1:20*	1:20*
8. Dough	1:30*	1:30*
9. Ultra fast	1:28	1:38
10. Bake	1:00* max	1:00* max
11. Home made	6.59 max	6:59 max

* If you select one of these programs, you can not select the weight.
The time set in the display is indicated in hours and minutes. For example : program 1, basic, small : time 3 hours and 5 minutes.

Step 11 : When the bread is finished, the machine will biep. Press and hold the stop button for a few seconds. The machine will biep again to confirm the program has stopped. Unplug the unit and open the lid. Remove the bread pan, using oven mittens. Leave the bread in the bread pan to cool for 10 to 15 min. Keep the bread pan above the sink and shake slightly, until the bread slights out.

During the kneading proces of the following programs a biep signal is heard : basic, whole wheat, french, sweet and home made. This biep signal indicates that you can add extra ingredients such as : raisons, nuts, etc. Open the lid, add the extra ingredients and close the lid. The kneading proces wil continue.
Attention ! Let raisons and nuts soak before adding them, dry them with a towel or kitchen paper. Make sure the extra ingredients are not to big or sharp, this could damage the anti-adhesive layer.

Don’t place the bread or bread pan on the outside of the machine or on a plastic table cloth. When the bread won’t come out, you can gently turn the axe at the bottom of the bread pan, until the bread comes loose.
When the kneading hook is still in the bread after you removed it from the bread pan, you can use the special hook that was delivered with your machine to remove the kneading hook. If necessary let the bread cool down further, and remove the kneading hook by hand. Make sure the kneading hook has cooled down sufficiantly.
We recommend to slice the bread afterr 15 to 20 min.
Extra : if you for example are not home on time, the bread maker will keep the bread warm for 60 min. This extra heat time is not included in the program time.

USING THE TIMER

If you want to use the timer, you should set the time before pressing the “start” button. Important : don’t use the timer when using products that can go bad.

1. Set the current time. According to the instructions at the begining of the booklet.
2. Add all the ingredients in the bread pan.
3.Select the desired program, crust colour and weight.
4. Press the “time” button once. On the display appears the run time of the program + 10 min. and the words “set ready time”.
5. Press the “time” button to set the time on which the bread needs to be ready.
6. Press the “start/stop” button to activate the timer. On the display is shown the set time and he words “set ready time”.
7. If you want to see the current time press the “time” button.
8. If you want to cancel the setting, press the “start/stop” button until you hear a biep signal. De settings are now removed.

HOW TO CLEAN YOUR BREAD MAKER

Before cleaning your bread maker, please ensure it is no longer activated, it has sufficiently cooled down and the plug has been disconnected from the power socket.

EXTERIOR

Clean the outside of your appliance and its viewing window with a damp cloth or a sponge. Take out the bread pan before you start cleaning. If necessary, you can clean the exterior of the appliance with a mild detergent.

INTERIOR

Gently clean the inside of the appliance with a lightly damp cloth. Be careful when cleaning the heating element.

BREAD PAN

You can clean the bread pan with warm water. Be careful not to damage the non-stick coating. In case the kneading paddle gets stuck, allow the bread pan to cool down completely. Next, gently pour a little bit of warm water into the bread pan until the kneading paddle is under water. The sticky bits will dissolve and you will be able to remove the kneading paddle easily.
Never use cleaning products or dishwashing brushes, for they may damage the non-stick coating of the bread pan. The bread pan must not be cleaned in the dishwasher.

HOW TO BAKE A DELICIOUS BREAD:

A FEW PRACTICAL SUGGESTIONS
Please make sure your ingredients are at room temperature and that they are carefully weighed. Add the ingredients in the right order. You should only use fresh ingredients. The yeast needs to be the last ingredient you put in the bread pan. Put the yeast into a little hole in the flour, thus ensuring it does not come in contact with the added salt,

sugar, water or milk. You can verify the freshness of your yeast by submitting it to the following test: dissolve 1 teaspoonful of sugar in half a cup of lukewarm water and subsequently add the yeast to this mixture. If the substance starts sparkling and boiling after a few minutes, you can be sure that you are using fresh yeast.
Approximately 5 to 10 minutes after your bread maker has been activated, you can equally test the quality of the dough. The dough should look like a smooth and elastic round ball. Open the lid and gently touch the top of the dough with your fingers. Be careful and make sure the kneading paddle remains in action. If the dough somewhat sticks to your fingers, this implies the dough is going to be fine. Should the dough however stick to the bread pan, then it is probably too moist. If the dough does not stick to your fingers at all, the pastry you are making is too dry.
Salt brakes the effect of the yeast and sugar exactly does the opposite. If you are not allowed to use either sugar or salt for dietary reasons, you must not add the other ingredient either. Your bread will not contain sugar or salt.
If you bake another bread straight away, you will first have to allow the bread maker to cool down for 10 to 20 minutes.

Different types of bread will have different structures and sizes, due to the different nature of the ingredients used. These differences are completely normal and need not to worry you.
For some recipes, you may need to adjust the quantities, i.e. the amount of yeast, flour or water. Never adjust all these quantities at the same time, for it will not have any effect. Adjusting a quantity may be necessary because of the quality and specific gravity of the flour, differences in ambient temperature or freshness of the ingredients.
Home-made bread, made with this bread maker, does not contain any preservatives and is therefore perishable. If you wrap the bread in a vacuum package after cooling down, you will be able to keep it for a few days. Of course you can also freeze the bread.

PROBLEMS WHICH MIGHT OCCUR

Several factors can cause your bread to fail. In the following list you will find a series of problems and possible solutions.

THE BREAD HAS CAVED IN

If your bread looks caved in, this means the dough you made was too moist. Try adding a smaller quantity of water. When you use preserved fruits or vegetables, please make sure they have been soaked and thoroughly dried beforehand. You could also try using a lighter variety of flour. If your bread caves in, this could also be the result of over-rising. The dough has risen to an extent it could not cope with. In this case, try adding a little less yeast, 1 or 2 gr.

THE CENTRE OF THE BREAD IS NOT SUFFICIENTLY BAKED

This may be due to the type of flour you used, often too heavy varieties such as rye flour or wholemeal flour. Try to program an extra kneading process when using these

types of flour. As soon as the bread maker has terminated the first kneading process, you press stop. Next, you reprogram the bread maker and press start: the appliance will start kneading again, a larger quantity of air has now been absorbed by the dough. You could also try selecting the dark crust colour, because this slightly increases the baking temperature.

THE BREAD HAS RISEN TOO MUCH

If your bread rises higher than it ought to, you have used too much yeast. Please check whether you have used the right quantity and the right type of yeast. Too much sugar can over activate the yeast.

Try reducing the dose of sugar and do not use too much dried fruits or honey, which equally contain a lot of sugar. Try using 10 to 20 ml less water. Do bear in mind that a lower degree of humidity could brake the activity of the yeast. Sometimes over-rising can also be caused by flour that was grinded too fine. These varieties of flour do not require an equally active yeast as heavier varieties do.

THE BREAD IS TOO DRY

Try using less flour or add a tablespoonful of liquid. While your bread maker is kneading fairly heavy dough or when you have programmed longer kneading times, the appliance may occasionally tremble a bit. Therefore you must make sure your bread maker is always positioned on a stable surface, not too near to another object and not too close to the edge of the kitchen sink unit.

THE BREAD IS FLAT

If you are using grinded flour or wholemeal flour, your bread tends to be somewhat flatter. If your bread does not rise at all, you need to check the yeast. Have you thought of adding the yeast? If the bread has only risen a little bit, the yeast you used may have been too old. Too hot or too cold water also brakes the yeast's activity. Please also verify whether you have not used too much salt.

ERROR ON THE DISPLAY

If you see the indication "H:HH" appearing on the display after you have pressed the start button, this means that your bread maker has not sufficiently cooled down yet. It is necessary to allow your appliance to cool down for another 10 to 20 minutes, with its lid open. If the error "E:EE" appears on the display after you have pressed the start button, your bread maker needs to be serviced by a qualified technician. Please contact your store.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

WHY IS THE HEIGHT OF THE BREAD DIFFERENT ON EVERY OCCASION?

The shape and the height of the bread depend on the ambient temperature, the quality and the quantity of the used ingredients.

WHY DOESN'T THE BREAD RISE?
You have forgotten to add the yeast or you have added an insufficient quantity, or the yeast you have used is too old.

HOW DOES THE TIME DELAY FUNCTION WORK?
You must not program this function for a period of time under 3 hours or over 13 hours. The time delay function requires minimum 58 minutes to deal with all the necessary stages of the process. You can use the program "fast", but not with the time delay function. Ingredients may go bad if they are kept in the breadmaker for more than 13 hours without being baked.

WHY CAN'T I ADD EXTRA INGREDIENTS TO THE BASIC INGREDIENTS?
For the dough or the bread to have the right shape and to rise in the appropriate manner, dried raisins and similar ingredients need to be added at a later stage. Moreover, such ingredients may be damaged in the kneading process. They could also get sticky or get distributed unevenly throughout the dough.
You should not add these ingredients until you have heard the first bleep. Do not add any ingredients when you are using the "fast" or "speed" programs. You can not program the time
delay function when you have selected the "dough" program.

CAN I USE FRESH MILK INSTEAD OF WATER?
Yes, as long as you do not alter the total quantity of liquid. For example: if the recipe says you need 210 ml of water, you could replace this quantity by 210 ml of milk or, equally, by 105 ml of water and 105 ml of milk. The total quantity of liquid has to be maintained.

GENERAL REMARKS
1. SOMETIMES THE CRUST HAS A LIGHT COLOUR, SOMETIMES IT IS DARKER:
You can adjust the crust colour yourself, by using the "crust" button. This button allows you to select a "light", "medium" or "dark" crust colour.

2. WHY HAS MY BREAD RISEN AS HIGH AS THE LID OF THE BREAD MAKER ?
You have used either too much sugar or too much yeast or both. This has caused a larger amount of gas bubbles within the bread.

3. WHY DOESN'T THE PROGRAM "FAST" ALLOW ME TO BAKE A BREAD WITH FRUITS?

With this program, the time for fermenting is shorter. When you add more ingredients, this will also effect the baking time and the result will be disappointing.

4. WHEN MAKING HEAVIER TYPES OF BREAD, THE APPLIANCE SEEMS TO KNEAD SLOWER.
This is perfectly normal and does in no way damage your bread maker. We do however advise you to add a tablespoonful of liquid, when baking heavier bread.

BEFORE TAKING YOUR APPLIANCE BACK TO THE STORE

YOUR BREAD KEEPS TURNING OUT BAD
We recommend that you try and bake one bread on the basis of a ready-made bread mix. These types of mixtures only require that you add some water and butter. If that works and the result is to your liking, this means there is nothing wrong with your bread maker. Please check the freshness of the ingredients used.

THE APPLIANCE DOESN’T WORK
Is your bread maker activated and have you plugged it in properly? The temperature may be too high.

SOMETIMES SMOKE COMES OUT OF THE HOLES
Perhaps you spilled some of the ingredients on the heating element.

THE BREAD HAS CAVED IN / THE CENTRE OF THE BREAD IS TOO MOIST
You have left the bread in the bread pan for too long after the baking was finished. Or you have used too much water or too much yeast.

THE TOP OF THE BREAD IS CRACKED AND HAS A BROWNISH COLOUR
You used too much flour, yeast or sugar.

THE TOP LAYER OF THE BREAD IS STILL COVERED WITH FLOUR
You didn’t use enough water.

MY BREAD IS TOO SMALL.
You didn’t use enough flour, yeast, sugar or water.
You used wholemeal flour or a type of flour containing chemical yeast.
You used the wrong type of yeast.
You used flour or yeast that had already gone bad.

YOUR BREAD IS NOT SUFFICIENTLY BAKED
You accidentally pressed the “stop” button after activating the bread maker.
You left the lid open during the baking process.

YOUR BREAD IS BAKED TOO HARD
You used too much sugar.
You selected the crust colour “dark”.

YOUR BREAD IS THE WRONG SHAPE
You didn’t use enough flour.
You didn’t use enough water

LINEA 2000 - Industriezone Klein Gent - Bouwelven 12A - 2280 Grobbendonk - Tel 014/21.71.91 - Fax : 014/21,54,63